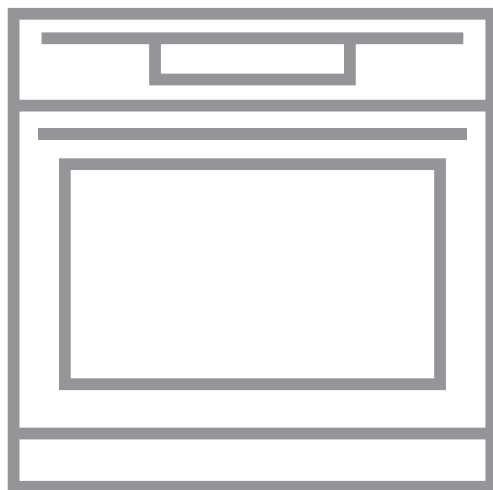


► BSE572360M  
BSK572360M

**ES** Manual de instrucciones  
Horno

**PT** Manual de instruções  
Forno

# USER MANUAL



**AEG**

# PARA UNOS RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por elegir este producto AEG. Lo hemos creado para brindarle un rendimiento impecable durante muchos años, con tecnologías innovadoras que lo ayudan a simplificar la vida, características que quizás no encuentre en los electrodomésticos comunes. Dedique unos minutos a leer este documento para sacarle el máximo partido. Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:  
**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**



Para más recetas, consejos y resolución de problemas, descargue la aplicación **My AEG Kitchen**.



## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales. Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

|                                                    |          |                                                |           |
|----------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....</b>         | <b>3</b> | <b>2.8 Asistencia técnica.....</b>             | <b>10</b> |
| 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... | 3        | <b>2.9 Eliminación.....</b>                    | <b>10</b> |
| 1.2 Instrucciones generales de seguridad.....      | 4        | <b>3. INSTALACIÓN.....</b>                     | <b>10</b> |
| <b>2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....</b>          | <b>5</b> | 3.1 Empotrado.....                             | 10        |
| 2.1 Instalación.....                               | 5        | 3.2 Fijación del horno al mueble.....          | 11        |
| 2.2 Conexión eléctrica.....                        | 6        | <b>4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....</b>        | <b>12</b> |
| 2.3 Uso.....                                       | 7        | 4.1 Resumen general.....                       | 12        |
| 2.4 Mantenimiento y limpieza.....                  | 8        | 4.2 Accesorios.....                            | 12        |
| 2.5 Limpieza Piroclítica.....                      | 9        | <b>5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO.....</b> | <b>13</b> |
| 2.6 Cocción al vapor.....                          | 9        | 5.1 Mandos escamoteables.....                  | 13        |
| 2.7 Iluminación interna.....                       | 9        | 5.2 Panel de mandos.....                       | 13        |

|                                                    |           |                                                                         |           |
|----------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>6. ANTES DEL PRIMER USO.....</b>                | <b>14</b> | <b>11.2</b> Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados..... | <b>30</b> |
| 6.1 Limpieza inicial.....                          | 14        | <b>11.3</b> Tablas de cocción para organismos de control.....           | 31        |
| 6.2 Precalentamiento inicial.....                  | 14        | <b>12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....</b>                                | <b>33</b> |
| <b>7. USO DIARIO.....</b>                          | <b>15</b> | 12.1 Notas sobre la limpieza.....                                       | 33        |
| 7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....        | 15        | 12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo ..                                  | 34        |
| 7.2 Funciones de cocción.....                      | 15        | 12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....                     | 34        |
| 7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador..... | 17        | 12.4 Aviso de limpieza.....                                             | 35        |
| 7.4 Depósito de agua.....                          | 17        | 12.5 Cómo limpiar: Depósito de agua.....                                | 35        |
| 7.5 Cómo ajustar: Cocción asistida.....            | 18        | 12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta.....                                | 36        |
| 7.6 Cocción asistida.....                          | 18        | 12.7 Cómo cambiar: Bombilla.....                                        | 38        |
| <b>8. FUNCIONES DEL RELOJ.....</b>                 | <b>24</b> | <b>13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....</b>                                   | <b>39</b> |
| 8.1 Funciones de reloj.....                        | 24        | 13.1 Qué hacer si.....                                                  | 39        |
| 8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj.....          | 24        | 13.2 Datos de servicio.....                                             | 41        |
| <b>9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....</b>    | <b>25</b> | <b>14. EFICACIA ENERGÉTICA.....</b>                                     | <b>41</b> |
| 9.1 Inserción de accesorios.....                   | 25        | 14.1 Información del producto y hoja de información del producto*.....  | 41        |
| 9.2 Sonda térmica.....                             | 26        | 14.2 Ahorro energético.....                                             | 42        |
| <b>10. FUNCIONES ADICIONALES.....</b>              | <b>28</b> | <b>15. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....</b>                                     | <b>42</b> |
| 10.1 Bloqueo.....                                  | 28        | 15.1 Menú.....                                                          | 42        |
| 10.2 Desconexión automática.....                   | 28        | <b>16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....</b>                               | <b>43</b> |
| 10.3 Ventilador de enfriamiento.....               | 29        |                                                                         |           |
| <b>11. CONSEJOS.....</b>                           | <b>29</b> |                                                                         |           |
| 11.1 Horneado húmedo + ventilador... ..            | 29        |                                                                         |           |

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo,

siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

### **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.

- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del horno.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- Antes de la limpieza pirolítica, retirar todos los accesorios y cualquier depósito/derrames que haya en el interior del horno.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

### 2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.

|                                                                                               |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)                   | 590 (600) mm |
| Ancho del armario                                                                             | 560 mm       |
| Profundidad del armario                                                                       | 550 (550) mm |
| Altura de la parte frontal del aparato                                                        | 594 mm       |
| Altura de la parte trasera del aparato                                                        | 576 mm       |
| Anchura de la parte frontal del aparato                                                       | 595 mm       |
| Anchura de la parte trasera del aparato                                                       | 559 mm       |
| Fondo del aparato                                                                             | 569 mm       |
| Fondo empotrado del aparato                                                                   | 548 mm       |
| Fondo con la puerta abierta                                                                   | 1022 mm      |
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación.<br>Abertura situada en la parte trasera inferior | 560x20 mm    |
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera   | 1500 mm      |
| Tornillos de montaje                                                                          | 4x25 mm      |

## 2.2 Conexión eléctrica



**ADVERTENCIA!**  
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.

- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- Cierre completamente la puerta del aparato antes de enchufar el cable de alimentación a la toma de corriente.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

**Tipos de cables aplicables para su instalación o cambio para Europa:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para la sección del cable, consulte la potencia total de la placa de características. También puede consultar la tabla:

| Potencia total (W) | Sección del cable (mm²) |
|--------------------|-------------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0.75                |
| máximo 2300        | 3 x 1                   |
| máximo 3680        | 3 x 1.5                 |

El cable de tierra (cable verde/amarillo) debe ser 2 cm más largo que los cables de fase y neutro (cables azul y marrón).

## 2.3 Uso



**ADVERTENCIA!**  
Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



## **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
  - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
  - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
  - no ponga agua directamente en el aparato caliente.
  - no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
  - tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

## 2.4 Mantenimiento y limpieza



## **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.



## 2.5 Limpieza Piroclítica



### ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
  - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
  - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
  - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza piroclítica.
  - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos piroclíticos.
  - Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza piroclítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza piroclítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza piroclítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos piroclíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

## 2.6 Cocción al vapor



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
  - No abra la puerta del aparato durante la cocción al vapor.
  - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

## 2.7 Iluminación interna



### ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar

# INSTALACIÓN

---

- información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
  - Utilice solo bombillas de las mismas características .

## 2.8 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

## 2.9 Eliminación



**ADVERTENCIA!**  
Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

# 3. INSTALACIÓN

---



**ADVERTENCIA!**  
Consulte los capítulos sobre seguridad.

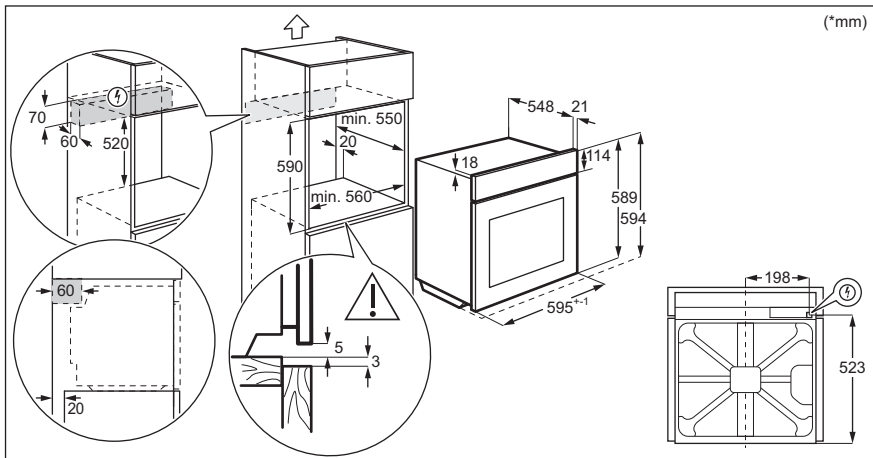
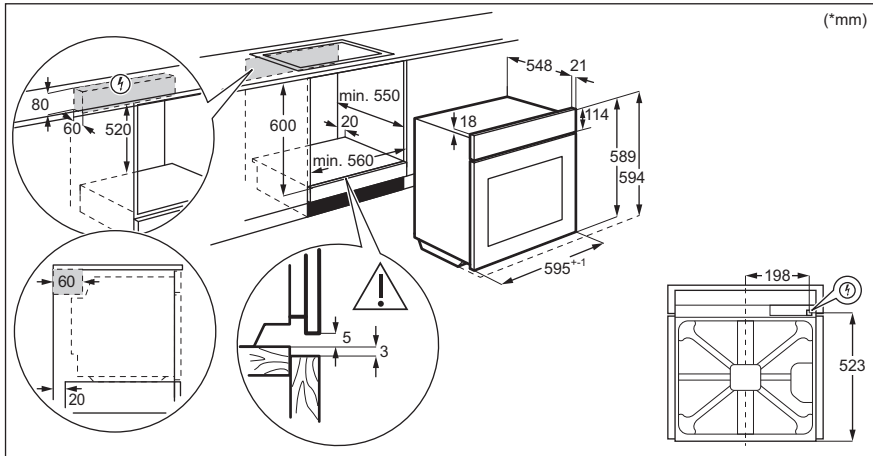
## 3.1 Empotrado



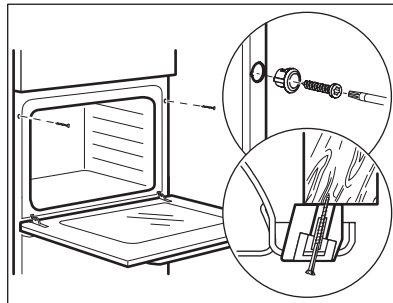
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





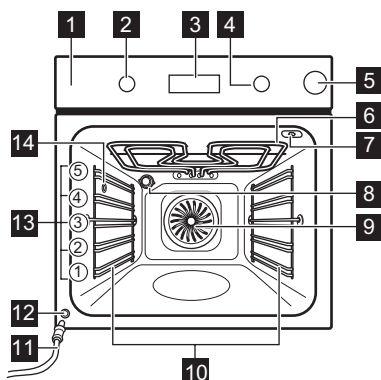
## 3.2 Fijación del horno al mueble



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

---

### 4.1 Resumen general



- 1** Panel de mandos
- 2** Mando de las funciones de cocción
- 3** Pantalla
- 4** Mando de control
- 5** Compartimento de agua
- 6** Resistencia
- 7** Toma de la sonda térmica
- 8** Bombilla
- 9** Ventilador
- 10** Soporte de parrilla extraíble
- 11** Tubo de desagüe
- 12** Válvula de desagüe
- 13** Posiciones de las parrillas
- 14** Entrada del vapor

### 4.2 Accesorios

- **Parrilla**  
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.
- **Bandeja**  
Para bizcochos y galletas.
- **Parrilla/sartén para asar**  
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.
- **Sonda térmica**  
Para medir la cantidad de alimentos que se han cocinado.
- **Carriles telescópicos**  
Con los carriles telescópicos es más fácil colocar y quitar los estantes.

5. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

5.1 Mandos escamoteables

Para usar el aparato, presione el mando. El mando sale del alojamiento.

5.2 Panel de mandos

| Sensores del panel de control                                                                     |                                                                                                           |                                                                                          |                                                                                                    |    | Pulse                                                                             | Gire el mando                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Temporizador | <br>Calentamiento rápido | <br>Luz | <br>Sonda térmica | OK |  |  |
| Seleccione una función de cocción para encender el horno.                                         |                                                                                                           |                                                                                          |                                                                                                    |    |                                                                                   |                                                                                   |
| Gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado para apagar el horno.      |                                                                                                           |                                                                                          |                                                                                                    |    |                                                                                   |                                                                                   |

|                                                                                     |                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Cuando el mando de las funciones de cocción se encuentra en la posición de apagado, la pantalla cambia al modo de espera. |
|   | Al cocinar, la pantalla muestra la temperatura, la hora y otras opciones disponibles.                                     |
|  | Pantalla con el máximo número de funciones seleccionadas.                                                                 |

| Indicadores de pantalla                                                                        |                                                                                                         |                                                                                                 |                                                                                                |                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Bloqueo | <br>Cocción asistida | <br>Limpieza | <br>Ajustes | <br>Calentamiento rápido |

# ANTES DEL PRIMER USO

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Indicadores de temporizador:                                                      |  |  |  |  |
| Barra de progreso - para la temperatura o el tiempo.                              |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |
| Indicadores del depósito de agua                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|  |  |  |                                                                                   |                                                                                   |
| Sonda térmica indicador.                                                          |                                                                                   |  |                                                                                   |                                                                                   |

## 6. ANTES DEL PRIMER USO

|                                                                                  |                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  | <b>ADVERTENCIA!</b><br>Consulte los capítulos sobre seguridad. |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|

### 6.1 Limpieza inicial

|                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Antes del primer uso, limpie el horno vacío y ajuste el tiempo:                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                                 |
|  |  |  | <br><b>00:00</b><br>Ajuste la hora. Pulse OK. |

### 6.2 Precalentamiento inicial

|                                                                 |                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez. |                                                                                                                                                                                |
| Paso 1                                                          | Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.                                                                                                          |
| Paso 2                                                          | Seleccione la temperatura máxima para la función:  .<br>Deje funcionar el horno 1 hora.     |
| Paso 3                                                          | Seleccione la temperatura máxima para la función:  .<br>Deje funcionar el horno 15 minutos. |

**Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.**

① El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

7. USO DIARIO



**ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

| Empezar a cocinar                                                                 |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1                                                                            | Paso 2                                                                            |
|  |  |
| Seleccione una función de cocción.                                                | Ajuste la temperatura.<br>Pulse OK.                                               |

| Cocción al vapor                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1                                                                              | Paso 2                                                                              | Paso 3                                                                              | Paso 4                                                                              | Paso 5                                                                              |
|  |  |  |  |  |
| Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.                            | Llene el compartimento con 900 ml de agua.                                          | Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.                          | Seleccione la función de cocción al vapor.                                          | Ajuste la temperatura.                                                              |

7.2 Funciones de cocción

## Funciones de cocción estándar

| Función de cocción                                                                                                      | Aplicación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Aire caliente</b>                  | Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.                                                                                                                                                                            |
|  <b>Cocción convencional</b>           | Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  <b>Humedad baja</b>                   | Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.                                                                                                                                                     |
|  <b>Función Pizza</b>                  | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  <b>Calor inferior</b>                 | Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  <b>Congelados</b>                    | Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.                                                                                                                                                                                                                       |
|  <b>Horneado húmedo + ventilador</b> | Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador. |
|  <b>Grill</b>                        | Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  <b>Grill turbo</b>                  | Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.                                                                                                                                                                                                                            |



| Función de cocción                                                                        | Aplicación                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <br>Menú | Para acceder al menú: Cocción asistida, Limpieza, Ajustes. |

7.3 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

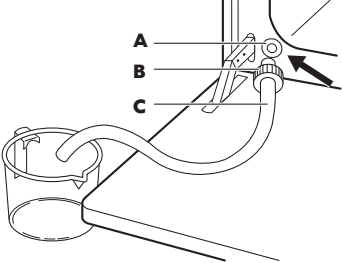
Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s. Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, ahorro energético.

7.4 Depósito de agua

| Indicador del depósito de agua                                                                                                                 |                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|                                                               | El depósito está lleno.                              |
|                                                               | El depósito está medio lleno.                        |
|                                                               | El depósito está vacío. Vuelva a llenar el depósito. |
| Si llena demasiado el depósito, el agua sobrante circula hasta el fondo del horno por el desagüe de seguridad. Retire el agua con una esponja. |                                                      |

| Vaciado del depósito de agua |                                                                                                               |                                                                                      |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1                       | Apague el horno, déjela con la puerta abierta y espere a que el horno esté frío.                              |  |
| Paso 2                       | Conecte el tubo de desagüe (C) a la válvula de salida (A) a través del conector (B).                          |                                                                                      |
| Paso 3                       | Mantenga el extremo del tubo por debajo del nivel de A y pulse B repetidamente para recoger el agua restante. |                                                                                      |
| Paso 4                       | Desacople la C y la B y seque el horno con una esponja suave.                                                 |                                                                                      |

7.5 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar la hora y la temperatura durante la cocción.

| Para algunos de los platos, también puede cocinar con:        | El grado de cocinado de un plato:                                                             |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Sonda térmica</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Poco hecho</li><li>Al punto</li><li>Muy hecho</li></ul> |

| Cocción asistida - utilícelo para preparar rápidamente un plato con los ajustes predeterminados:                                                                       |                                                                                                                                                                        |                                                                                                      |                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1                                                                                                                                                                 | Paso 2                                                                                                                                                                 | Paso 3                                                                                               | Paso 4                                                                                         |
| <br> | <br> | <br><b>P1 - P45</b> | <br><b>OK</b> |
| Acceda al menú.                                                                                                                                                        | Seleccionar Cocción asistida. Pulse <b>OK</b> .                                                                                                                        | Seleccione el plato. Pulse <b>OK</b> .                                                               | Introduzca el plato en el horno. Confirmar ajuste.                                             |

7.6 Cocción asistida

| Leyenda                                                                             |                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Sonda térmica disponible. Coloque la Sonda térmica en la parte más gruesa del plato.<br>El horno se apaga cuando el indicador Sonda térmica temperatura. |
|  | Añada agua al depósito.                                                                                                                                  |
|  | Precaliente el horno antes de empezar a cocinar.                                                                                                         |
|  | Nivel del estante.                                                                                                                                       |

Cuando termine la función, compruebe si la comida está lista.

|                                                                                                 | Plato                                                                                   | Peso                                                | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Duración  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Vacuno</b>  |                                                                                         |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |
| <b>P1</b>                                                                                       | <b>Rosbif, poco hecho</b>                                                               | 1 - 1,5 kg;<br>piezas de 4<br>- 5 cm                |   <b>2 bandeja de hornear</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.                                                                                                   | ~ 40 min  |
| <b>P2</b>                                                                                       | <b>Rosbif, al punto</b>                                                                 |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ~ 50 min  |
| <b>P3</b>                                                                                       | <b>Rosbif, muy hecho</b>                                                                |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ~ 60 min  |
| <b>P4</b>                                                                                       | <b>Bistec, en su punto</b>                                                              | 180 - 220 g por pieza;<br>rodajas de 3 cm de grosor |    <b>3 fuente de asado encendida parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno. | ~ 15 min  |
| <b>P5</b>                                                                                       | <b>Asado de ternera/estofado</b> (costillas de cebado, redondo superior, flanco grueso) | 1,5 - 2 kg                                          |   <b>2 fuente de asado encendida parrilla</b><br>Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Añada líquido. Introdúzcalo en el horno.                                                                    | ~ 120 min |
| <b>P6</b>                                                                                       | <b>Rosbif, poco hecho</b> (cocción lenta)                                               | 1 - 1,5 kg;<br>piezas de 4<br>- 5 cm                |   <b>2; bandeja</b><br>Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno.                           | ~ 75 min  |
| <b>P7</b>                                                                                       | <b>Rosbif, al punto</b> (cocción lenta)                                                 |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ~ 85 min  |
| <b>P8</b>                                                                                       | <b>Rosbif, muy hecho</b> (cocción lenta)                                                |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ~ 130 min |

|                                                                                             | Plato                                     | Peso                                          | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Duración   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| P9                                                                                          | Filete poco hecho (cocción lenta)         | 0,5 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm              |   <b>2 bandeja de hornear</b><br>Use sus condimentos favoritos o simplemente sal y pimienta con molienda fresca. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. Introdúzcalo en el horno. | ~ 75 min   |
| P10                                                                                         | Filete, en su punto (cocción lenta)       |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ~ 90 min   |
| P11                                                                                         | Filete hecho (cocción lenta)              |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ~ 120 min  |
| Ternera    |                                           |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |
| P12                                                                                         | Asado de ternera (por ejemplo, el hombro) | 0,8 - 1,5 kg; piezas de 4 cm de grosor        |   <b>2 fuente de asado encendida parrilla</b><br>Use sus especias favoritas. Añada líquido. Asado cubierto.                                                                                           | ~ 80 min   |
| Cerdo      |                                           |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |
| P13                                                                                         | Cerdo asado en el cuello o en el hombro   | 1,5 - 2 kg                                    |    <b>1 fuente de asado encendida parrilla</b><br>Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.        | ~ 165 min  |
| P14                                                                                         | Cerdo desmigado (cocción lenta)           | 1,5 - 2 kg                                    |   <b>2 bandeja de hornear</b><br>Use sus especias favoritas. Dé la vuelta a la carne a la mitad del tiempo de cocción para dorar uniformemente.                                                     | ~ 215 min  |
| P15                                                                                         | Lomo, fresco                              | 1 - 1,5 kg; trozos de 5 - 6 cm                |   <b>2; fuente de asado en laparrilla</b><br>Use sus especias favoritas.                                                                                                                          | ~ 55 min   |
| P16                                                                                         | Costillas                                 | 2 - 3 kg; utilice repuestos finos de 2 - 3 cm |  <b>3 bandeja honda</b><br>Añada líquido para cubrir la base de un plato. Después de la mitad del tiempo de cocción, voltee la carne.                                                                                                                                                | 90 minutos |
| Cordero  |                                           |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |

|                                                                                                  | Plato                       | Peso                                 | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                | Duración  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| P17                                                                                              | Pierna de cordero con hueso | 1,5 - 2 kg;<br>piezas de 7<br>- 9 cm |  2; fuente de asado en la <b>bandeja</b><br>Añada líquido. Después de la mitad del tiempo de cocción, volteé la carne.                                                                                       | ~ 130 min |
| <b>Aves</b>     |                             |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |
| P18                                                                                              | Pollo entero                | 1 - 1,5 kg;<br>fresco                |  2 cazuela sobre <b>bandeja de hornear</b><br>Use sus especias favoritas. Dele la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción para obtener un dorado uniforme.                                          | ~ 60 min  |
| P19                                                                                              | Medio pollo                 | 0,5 - 0,8 kg                         |  3 <b>bandeja de hornear</b><br>Use sus especias favoritas.                                                                                                                                                  | ~ 40 min  |
| P20                                                                                              | Pechuga de pollo            | 180 - 200 g<br>por pieza             |   2 cazuela sobre <b>parrilla</b><br>Use sus especias favoritas. Fría la carne durante unos minutos en una sartén caliente. | ~ 25 min  |
| P21                                                                                              | Muslos de pollo, frescos    | -                                    |  3 <b>bandeja de hornear</b><br>Si se marchan las patas de pollo marinadas, ajuste la temperatura más baja y cocínelas más tiempo.                                                                           | ~ 30 min  |
| P22                                                                                              | Pato entero                 | 2 - 3 kg                             |  2 fuente de asado encendida <b>parrilla</b><br>Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la fuente. Dé la vuelta al pato a la mitad del tiempo de cocción.                                          | ~ 100 min |
| P23                                                                                              | Ganso entero                | 4 - 5 kg                             |  2; <b>bandeja honda</b><br>Use sus especias favoritas. Coloque la carne en la bandeja honda. Dele la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.                                                             | ~ 110 min |
| <b>Otros</b>  |                             |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |
| P24                                                                                              | Pastel de carne             | 1 kg                                 |  2; <b>parrilla</b><br>Use sus especias favoritas.                                                                                                                                                         | ~ 60 min  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Plato                    | Peso                   | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                           | Duración   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Pescado                                                                                                                                                                                            |                          |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |
| P25                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Pescado entero, al grill | 0,5 - 1 kg por pescado |   2 bandeja de hornear<br>Llene el pescado con mantequilla y utilice sus especias y hierbas favoritas. | ~ 30 min   |
| P26                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Filete de pescado        | -                      |   3 cazuela sobre parrilla<br>Use sus especias favoritas.                                              | 35 min     |
| Horneado/postres dulces          |                          |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |
| P27                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Tarta de queso           | -                      |  2;  molde desmontable de 28 cm en la parrilla                                                         | 90 minutos |
| P28                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Tarta de manzana         | -                      |  3; bandeja                                                                                                                                                                             | 45 minutos |
| P29                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Tarta de manzana         | -                      |  2; forma de pastel en la parrilla                                                                                                                                                      | 40 minutos |
| P30                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Pastel de manzana        | -                      |  1  pastel de 22 cm en parrilla                                                                        | 60 minutos |
| P31                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Brownies                 | 2 kg                   |  3 bandeja honda                                                                                                                                                                        | 30 minutos |
| P32                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Magdalenas de chocolate  | -                      |  3 bandeja para magdalenas encendida parrilla                                                                                                                                         | 25 minutos |
| P33                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Pastel de hogaza         | -                      |  2; molde de pan en la parrilla                                                                                                                                                       | 50 minutos |
| Verduras / Guarniciones    |                          |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |            |
| P34                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Patatas al horno         | 1 kg                   |  2; bandeja<br>Ponga las patatas enteras con piel en la bandeja.                                                                                                                      | 50 minutos |
| P35                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Aros                     | 1 kg                   |  3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear<br>Use sus especias favoritas. Corte las patatas en trozos.                                                                        | 35 min     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                               | Plato                                                         | Peso       | Nivel/accesorio de la parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Duración   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| P36                                                                                                                                                                                                                                                                           | Verduras al grill                                             | 1 - 1,5 kg |  3 bandeja de hornear forrado con papel de hornear<br>Use sus especias favoritas. Corte las verduras en trozos.                                                                                                                                                            | 30 minutos |
| P37                                                                                                                                                                                                                                                                           | Croquetas congeladas                                          | 0,5 kg     |  3; bandeja                                                                                                                                                                                                                                                                | 25 minutos |
| P38                                                                                                                                                                                                                                                                           | Pomos congelados                                              | 0,75 kg    |  3; bandeja                                                                                                                                                                                                                                                                | 25 minutos |
| Gratinados, pan y pizza    |                                                               |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
| P39                                                                                                                                                                                                                                                                           | Lasaña de carne/verdura con platos de fideos secos            | 1 - 1,5 kg |   2 cazuela sobre parrilla                                                                                                                                                                | 55 minutos |
| P40                                                                                                                                                                                                                                                                           | Patatas gratinadas (patatas crudas)                           | 1 - 1,5 kg |   1 cazuela sobre parrilla<br>Gire el plato transcurrida la mitad del tiempo de cocción.                                                                                                  | 60 minutos |
| P41                                                                                                                                                                                                                                                                           | Pizza fresca y fina                                           | -          |    2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear                                                     | 35 min     |
| P42                                                                                                                                                                                                                                                                           | Pizza fresca, gruesa                                          | -          |   2; bandeja forrada con papel de hornear                                                                                                                                                 | 25 minutos |
| P43                                                                                                                                                                                                                                                                           | Quiche                                                        | -          |  2; molde de hornear en la parrilla                                                                                                                                                                                                                                      | 45 minutos |
| P44                                                                                                                                                                                                                                                                           | Baguette / chapata / pan blanco                               | 0.8 kg     |    2 bandeja de hornear forrado con papel de hornear<br>Se necesita más tiempo para el pan blanco. | 50 minutos |
| P45                                                                                                                                                                                                                                                                           | Todo el grano / centeno / pan oscuro de grano en molde de pan | 1 kg       |   2; bandeja forrada con papel de hornear/parrilla                                                                                                                                    | 60 minutos |

8. FUNCIONES DEL RELOJ

8.1 Funciones de reloj

| Función de reloj                                                                  | Aplicación                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Avisador. Al finalizar el tiempo, sonará la señal acústica.                                                                                                                               |
|  | Tiempo de cocción. Cuando el temporizador finaliza, suena la señal y la función de cocción se detiene.                                                                                    |
|  | Tiempo de retardo. Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.                                                                                                                         |
|  | Tiempo de funcionamiento. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del horno.<br>Para encender y apagar Tiempo de funcionamiento seleccione: Menú, Ajustes. |

8.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

| Cómo ajustar: Hora                                                                |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1                                                                            | Paso 2                                                                            | Paso 3                                                                            |
|  |  |  |
| Para cambiar la hora, acceda al menú y seleccione Ajustes, Hora.                  | Ajuste el reloj                                                                   | Pulse: OK.                                                                        |

| Cómo ajustar: Avisador                                                                                                                                  |                                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1                                                                                                                                                  | La pantalla muestra:<br>0:00<br> | Paso 2                                                                              | Paso 3                                                                              |
|                                                                      |                                                                                                                     |  |  |
| Pulse:                                                               |                                                                                                                     | Ajustar la Avisador                                                                 | Pulse: OK.                                                                          |
| <div> El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente.</div> |                                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |



# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

| Cómo ajustar: Tiempo de cocción                                                                                                            |                                                                                                          |                                                                                                                           |                                                                                   |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1                                                                                                                                     | Paso 2                                                                                                   | La pantalla muestra:<br>0:00<br><br>STOP | Paso 3                                                                            | Paso 4                                                                            |
|                                                           |                         |                                                                                                                           |  |  |
| Elija una función de cocción y la temperatura.                                                                                             | Pulse repetidamente:  . |                                                                                                                           | Ajuste el tiempo de cocción.                                                      | Pulse: OK.                                                                        |
|  El temporizador comienza la cuenta atrás inmediatamente. |                                                                                                          |                                                                                                                           |                                                                                   |                                                                                   |

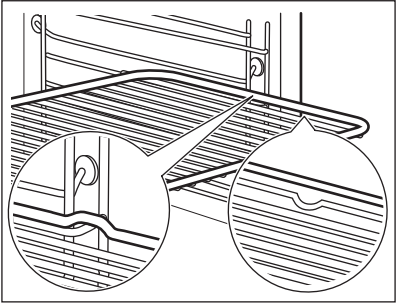
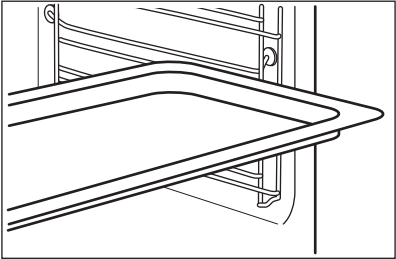
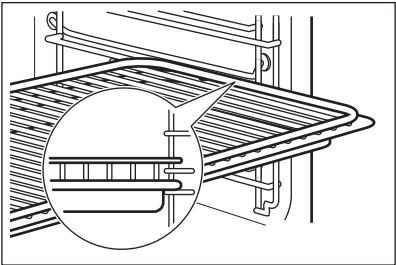
| Cómo ajustar: Tiempo de retardo                                                                                                                         |                                                                                                          |                                                                                                                          |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                        |                                                                                   |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1                                                                                                                                                  | Paso 2                                                                                                   | La pantalla muestra: la hora<br> INICIO | Paso 3                                                                            | Paso 4                                                                            | La pantalla muestra: --:--<br> PA-RAR | Paso 5                                                                            | Paso 6                                                                             |
|                                                                         |                         |                                                                                                                          |  |  |                                                                                                                        |  |  |
| Seleccione la función de cocción.                                                                                                                       | Pulse repetidamente:  . |                                                                                                                          | Ajuste la hora de inicio.                                                         | Pulse: OK.                                                                        |                                                                                                                        | Ajuste la hora de fin.                                                            | Pulse: OK.                                                                         |
|  El temporizador empieza a contar hacia atrás a una hora programada. |                                                                                                          |                                                                                                                          |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                        |                                                                                   |                                                                                    |

## 9. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

### 9.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

# INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

|                                                                                                                                                     |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Parrilla:</b><br/>Inserte la parrilla entre las guías del carril y asegúrese de que las hendiduras apunten hacia abajo.</p>                   |   |
| <p><b>Bandeja / Bandeja honda:</b><br/>Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.</p>                                               |   |
| <p><b>Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:</b><br/>Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.</p> |  |

## 9.2 Sonda térmica

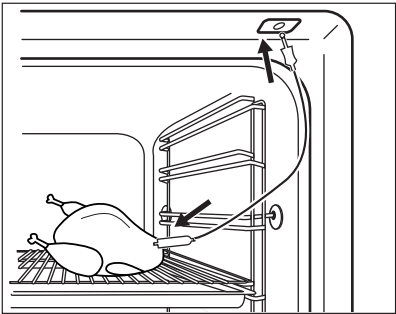
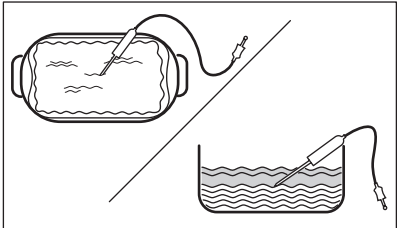
Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos.

| Debe ajustar dos temperaturas:             |                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>°C</p> <p>La temperatura del horno.</p> | <p></p> <p>La temperatura interna.</p> |

## Para obtener un resultado de cocción óptimo:

|                                                      |                                          |                                                 |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. | No debe utilizarse para platos líquidos. | Durante la cocción debe permanecer en el plato. |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------|

## Instrucciones de uso: Sonda térmica

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b>                                                                                                                                                                                       | Encienda el horno.                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Paso 2</b>                                                                                                                                                                                       | Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Paso 3</b>                                                                                                                                                                                       | Introduzca: Sonda térmica.                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Carne, aves y pescado</b>                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                         | <b>Estofado</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p>Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.</p> |                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.</p> |
|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Paso 4</b>                                                                                                                                                                                       | Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Paso 5</b>                                                                                                                                                                                       |  - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Paso 6</b>                                                                                                                                                                                       | <p>OK - pulse para confirmar.</p> <p>Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|        |                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 7 | Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.                                                                                                                                                                |
|        | <div><b>ADVERTENCIA!</b><br/>Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.</div> |

10. FUNCIONES ADICIONALES

10.1 Bloqueo

|                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                      |                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de horno.                                                                                                                                 |                                                                                                                                                      |                                                                                                                        |
| Enciéndala cuando el horno funcione: la cocción ajustada continúa, el panel de control está bloqueado.<br>Enciéndala cuando el horno está apagado; el horno no se puede encender, el panel de control está bloqueado. |                                                                                                                                                      |                                                                                                                        |
|                                                                                                                                      |  OK - mantenga pulsado para activar la función.<br>Suena una señal. |  OK - mantenga pulsado para apagarla. |
|  3 x  - parpadea cuando se enciende el bloqueo.      |                                                                                                                                                      |                                                                                                                        |

10.2 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

|  (°C) |  (h) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                                 | 12.5                                                                                    |
| 120 - 195                                                                                | 8.5                                                                                     |
| 200 - 245                                                                                | 5.5                                                                                     |
| 250 - máximo                                                                             | 3                                                                                       |

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Tiempo de retardo.

## 10.3 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

# 11. CONSEJOS

## 11.1 Horneado húmedo + ventilador

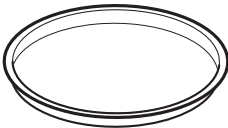
Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rollitos dulces,<br>16 piezas                                                    | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Rollitos, 9 piezas                                                               | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Pizza congelada,<br>0,35 kg                                                      | parrilla                                                                          | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                                    |
| Brazo de gitano                                                                  | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Brownie                                                                          | bandeja o bandeja honda                                                           | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Soufflé, 6 piezas                                                                | ramekin cerámico sobre<br>parrilla                                                | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Base de masa<br>brisé                                                            | molde de base sobre pa-<br>rrilla                                                 | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                    |
| Tarta Victoria                                                                   | bandeja de hornear so-<br>bre parrilla                                            | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                    |
| Pescado pochado,<br>0,3 kg                                                       | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                                    |
| Pescado entero,<br>0,2 kg                                                        | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Filete de pesca-<br>do, 0,3 kg                                                   | molde para pizza sobre<br>parrilla                                                | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Carne pochada,<br>0,25 kg                                                        | bandeja o bandeja honda                                                           | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Shashlik, 0,5 kg                                                                 | bandeja o bandeja honda                                                           | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Galletas, 16 piezas                                                              | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Mostachones de almendra, 24 piezas                                               | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Muffins, 12 piezas                                                               | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                    |
| Tarta salada, 20 piezas                                                          | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas                                  | bandeja o bandeja honda                                                           | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Tartaletas, 8 piezas                                                             | bandeja o bandeja honda                                                           | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Verduras pochadas, 0,4 kg                                                        | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                    |
| Tortilla vegetariana                                                             | molde para pizza sobre parrilla                                                   | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |
| Verduras mediterráneas, 0,7 kg                                                   | bandeja o bandeja honda                                                           | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                                    |

11.2 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

|                                                                                                          |                                                                                                             |                                                                                                   |                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Bandeja para pizza | <br>Bandeja para hornear | <br>Ramequines | <br>Molde para base |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                   |                                   |                                              |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|
| Oscuro, mate<br>28 cm de diámetro | Oscuro, mate<br>26 cm de diámetro | Cerámica<br>8 cm de diámetro, 5 cm de altura | Oscuro, mate<br>28 cm de diámetro |
|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------|

## 11.3 Tablas de cocción para organismos de control

### Información para institutos de pruebas

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                             | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    | -                                                                                 |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                             | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja                                             | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 2 y 4                                                                             | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                              | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm                                              | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm                                             | Cocción convencional                                                              | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Precaliente el horno 10 minutos.                                                  |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm                                             | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Precaliente el horno 10 minutos.                                                  |
| Bizcocho, molde de repostería Ø26 cm                                             | Aire caliente                                                                     | Parrilla                                                                          | 2 y 4                                                                             | 160                                                                                       | 40 - 60                                                                                    | Precaliente el horno 10 minutos.                                                  |
| Mantecados                                                                       | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                 |
| Mantecados                                                                       | Aire caliente                                                                     | Bandeja                                                                           | 2 y 4                                                                             | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                 |
| Mantecados                                                                       | Cocción convencional                                                              | Bandeja                                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                 |
| Tostadas, 4 - 6 trozos                                                           | Grill                                                                             | Parrilla                                                                          | 4                                                                                 | máx.                                                                                      | 2 - 3 minutos el primer lado; 2 - 3 minutos el segundo                                     | Precaliente el horno 3 minutos.                                                   |



|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hamburguesa de vacuno, 6 trozos, 0,6 kg                                          | Grill                                                                             | Parrilla y graseira                                                               | 4                                                                                 | máx.                                                                                      | 20 - 30                                                                                    | Coloque la parrilla en el cuarto nivel y la graseira en el tercer nivel del horno. De la vuelta a la comida a la mitad del tiempo de cocción. Precaliente el horno 3 minutos. |

## 12. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 12.1 Notas sobre la limpieza



#### Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpie las manchas con un detergente suave.



#### Uso diario

Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

La humedad puede llegar a condensarse en el horno o en los paneles de cristal. Para reducir la condensación, ponga en funcionamiento el horno 10 minutos antes de cocinar. No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.



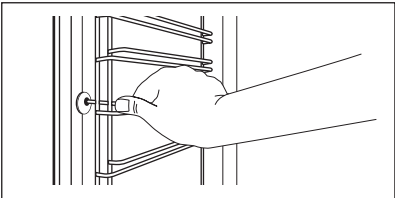
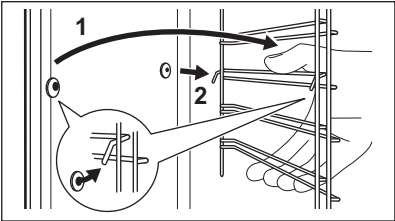
#### Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.

12.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

|        |                                                                                                                                         |                                                                                   |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1 | Apague el horno y espere a que esté frío.                                                                                               |  |
| Paso 2 | Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.                                                      |                                                                                   |
| Paso 3 | Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.                                                   |  |
| Paso 4 | Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante. |                                                                                   |

12.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

|                                                                                  |                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ADVERTENCIA!</b><br>Existe riesgo de quemaduras.                                                                                                   |
|  | <b>PRECAUCIÓN!</b><br>Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse. |

| Antes de Limpieza pirolítica:             |                                        |                                                                                                                |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apague el horno y espere a que esté frío. | Retire todos los accesorios del horno. | Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave. |

| Limpieza pirolítica  |                                                                                                                |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paso 1               | Acceda al menú: Limpieza  . |
| Opción               | Duración                                                                                                       |
| C1 - Limpieza ligera | 1 h                                                                                                            |

| Limpieza pirolítica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| C2 - Limpieza normal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 h 30 min                                                                                |
| C3 - Limpieza a fondo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 h 30 min                                                                                |
| <b>Paso 2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | OK: pulse para seleccionar el programa de limpieza.                                       |
| <b>Paso 3</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | OK - pulse para comenzar la limpieza.                                                     |
| <b>Paso 4</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Tras la limpieza, gire el mando de las funciones de cocción hasta la posición de apagado. |
| <p> Durante la limpieza, la bombilla del horno está apagada.</p> <p>Cuando el horno alcanza la temperatura programada, la puerta se bloquea. Hasta que la puerta se abra, la pantalla mostrará: .</p> |                                                                                           |

| Cuando termina la limpieza:               |                                      |                                                        |
|-------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Apague el horno y espere a que esté frío. | Seque el interior con un paño suave. | Retire los residuos de la parte inferior del interior. |

## 12.4 Aviso de limpieza

| El horno le recuerda que debe limpiarlo con la limpieza pirolítica.                                                                                               |                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|  parpadea en la pantalla durante 5 segundos después de cada sesión de cocción. | Para desactivar el aviso, pulse la tecla Menú y seleccione Ajustes, Aviso de limpieza. |

## 12.5 Cómo limpiar: Depósito de agua

|               |                                                                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Apague el horno.                                                                                     |
| <b>Paso 2</b> | Coloque una bandeja honda debajo de la entrada de vapor.                                             |
| <b>Paso 3</b> | Vierta agua en el compartimento de agua: 850 ml. Añada ácido cítrico: 5 cucharaditas. Espere 60 min. |

|                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 4</b>                                                                                                                                                             | Active el horno y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a 230 °C. Apague el horno después de 25 minutos y espere hasta que esté frío.             |
| <b>Paso 5</b>                                                                                                                                                             | Active el horno y ajuste la función: Humedad baja. Ajuste la temperatura a entre 130 y 230 °C. Apague el horno después de 10 minutos y espere hasta que esté frío. |
|  Para evitar residuos de cal, vacíe el depósito de agua después de cada cocción de vapor. |                                                                                                                                                                    |

| Cuando termina la limpieza: |                                                                                   |                                                                                       |                                                                              |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Apague el horno.            | Vacíe el depósito de agua Consulte el capítulo "Cómo vaciar el depósito de agua". | Enjuague el tanque de agua y limpie los residuos de cali restantes con un paño suave. | Utilice agua templada y un detergente suave para limpiar el tubo de desagüe. |

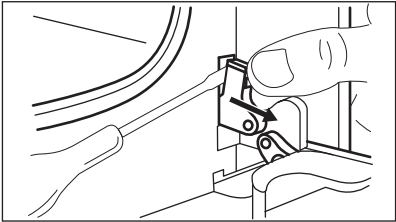
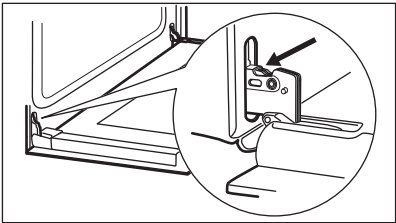
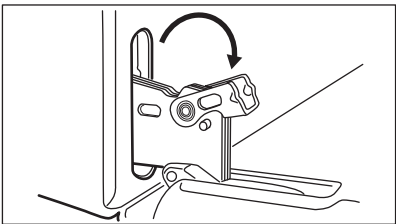
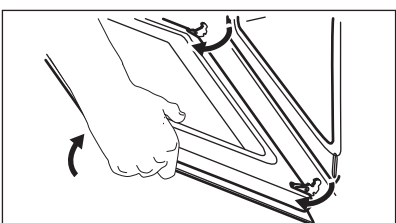
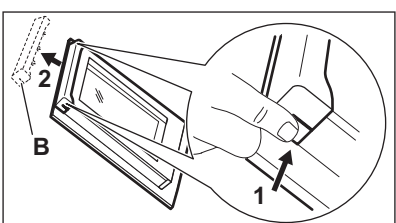
En la siguiente tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la calidad del agua. Cuando la dureza del agua supere el nivel 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

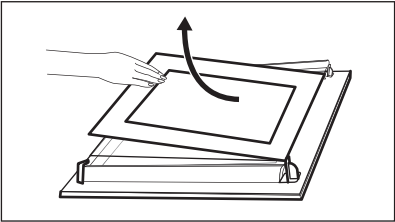
| Dureza del agua |         | Tira de prueba                                                     | Depósito de calcio (mg/l) | Clasificación del agua | Limpie el depósito de agua cada |
|-----------------|---------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|---------------------------------|
| Nivel           | dH      |                                                                    |                           |                        |                                 |
| 1               | 0 - 7   | <div><div></div><div></div></div>                                  | 0 - 50                    | blanda                 | 75 ciclos - 2,5 meses           |
| 2               | 8 - 14  | <div><div></div><div></div><div></div></div>                       | 51 - 100                  | intermedia             | 50 ciclos - 2 meses             |
| 3               | 15 - 21 | <div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>            | 101 - 150                 | dura                   | 40 ciclos - 1,5 meses           |
| 4               | 22 - 28 | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> | más de 151                | muy dura               | 30 ciclos - 1 mes               |

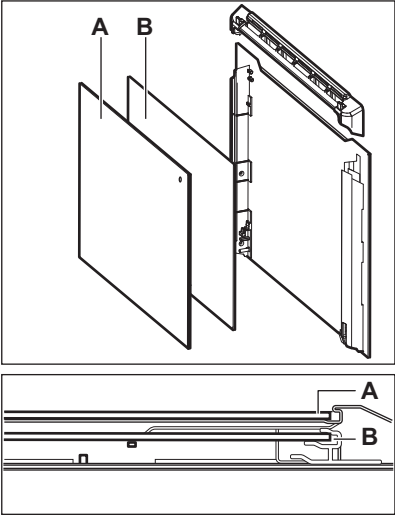
12.6 Cómo quitar e instalar: Puerta

La puerta del horno tiene tres paneles de cristal. Retire la puerta del horno y los paneles internos de cristal para limpiarlos. Lea las instrucciones completas de "Extracción e instalación de la puerta" antes de retirar los paneles de cristal.

**PRECAUCIÓN!**  
No utilice el aparato sin los paneles de cristal.

|               |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                      |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Abra completamente la puerta y localice la bisagra del lado derecho de la puerta.                                                                                                                                |    |
| <b>Paso 2</b> | Utilice un destornillador para levantar y girar completamente la palanca de la bisagra derecha.                                                                                                                  |    |
| <b>Paso 3</b> | Localice la bisagra del lado izquierdo de la puerta.                                                                                                                                                             |    |
| <b>Paso 4</b> | Levante y gire completamente la palanca de la bisagra izquierda.                                                                                                                                                 |   |
| <b>Paso 5</b> | Cierre la puerta del horno a medio camino hasta la primera posición de apertura. A continuación levante la puerta y tire hacia adelante para descajarla.                                                         |  |
| <b>Paso 6</b> | Coloque la puerta sobre una superficie estable y protegida por un paño suave.                                                                                                                                    |  |
| <b>Paso 7</b> | Sujete por ambos lados el acabado de la puerta (B), situado en el borde superior de ésta, y empuje hacia dentro para soltar el sello de resorte.                                                                 |  |
| <b>Paso 8</b> | Tire del borde de la puerta hacia delante para desengancharla.                                                                                                                                                   |  |
| <b>Paso 9</b> | Sujete los paneles de la puerta de cristal por el borde superior y extráigalos uno a uno con cuidado. Empiece por el panel superior. Asegúrese de que el cristal se desliza completamente fuera de los soportes. |  |

|                |                                                                                                                                                |                                                                                    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 10</b> | Limpie los paneles de cristal con agua y jabón. Seque los paneles de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas. |  |
| <b>Paso 11</b> | Después de la limpieza, instale el panel de vidrio y la puerta del horno.                                                                      |                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Asegúrese de que vuelve a colocar los paneles de cristal (A y B) en el orden correcto. Compruebe el símbolo/la ilustración del lado del panel de cristal, cada uno de los paneles de cristal es distinto para facilitar el montaje y desmontaje.</p> <p>Al instalarlo correctamente, el acabado de la puerta hace clic.</p> <p>Asegúrese de que coloca el panel de cristal central en los soportes correctamente.</p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|

12.7 Cómo cambiar: Bombilla

|                                                                                    |                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ADVERTENCIA!</b><br>Riesgo de descarga eléctrica.<br>La lámpara puede estar caliente. |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|

Coja siempre la bombilla halógena con un paño para evitar quemar los residuos de grasa.

| Antes de reemplazar la bombilla:                      |                                |                                            |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------|
| Paso 1                                                | Paso 2                         | Paso 3                                     |
| Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío. | Desconecte el horno de la red. | Coloque un paño en el fondo de la cavidad. |

## Bombilla trasera

|               |                                                                      |
|---------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Paso 1</b> | Gire la tapa de cristal para extraerla.                              |
| <b>Paso 2</b> | Limpie la tapa de cristal.                                           |
| <b>Paso 3</b> | Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C. |
| <b>Paso 4</b> | Instale la tapa de cristal.                                          |

## 13. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 13.1 Qué hacer si...

En cualquier caso no incluido en esta tabla, por favor contacte con un Centro de Servicio Autorizado.

| El horno no se enciende o no se calienta |                                                     |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Problema                                 | Compruebe que...                                    |
| La placa no se enciende o no funciona.   | La batidora está bien conectada a la red eléctrica. |
| El horno no se calienta.                 | El apagado automático está desactivado.             |
| El horno no se calienta.                 | La puerta del horno está cerrada.                   |
| El horno no se calienta.                 | No ha saltado el fusible.                           |
| El horno no se calienta.                 | El icono del candado está apagado.                  |

| Componentes                   |                                                                            |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Problema                      | Compruebe que...                                                           |
| La bombilla está apagada.     | Horneado húmedo + ventilador - está encendido.                             |
| La bombilla no funciona.      | La bombilla se ha fundido.                                                 |
| La Sonda térmica no funciona. | El enchufe de la Sonda térmica está completamente insertado en el enchufe. |

| Código de error                                                                                                                                                                                                           |                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| La pantalla muestra...                                                                                                                                                                                                    | Compruebe que...                                                        |
| Err C2                                                                                                                                                                                                                    | Ha eliminado el Sonda térmica enchufe de la toma.                       |
| Err C3                                                                                                                                                                                                                    | La puerta del horno está cerrada o el cierre de la puerta no está roto. |
| F102                                                                                                                                                                                                                      | La puerta del horno está cerrada.                                       |
| F102                                                                                                                                                                                                                      | El cierre de la puerta no está roto.                                    |
| 00:00                                                                                                                                                                                                                     | Se ha producido un corte de corriente. Ajuste la hora.                  |
| Si la pantalla muestra un código de error que no está en esta tabla, apague y encienda el fusible de la vivienda para reiniciar el horno. Si el código de error se repite, contacte con un Centro de servicio autorizado. |                                                                         |

| Limpieza                                                                                                         |                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Problema                                                                                                         | Compruebe que...                                                                                                                                            |
| Hay agua en el interior del horno.                                                                               | No hay demasiada agua en el depósito de agua.                                                                                                               |
|  - el indicador está apagado.   | No hay agua suficiente en el depósito. Si el agua empieza a verterse en el horno y el indicador sigue apagado, póngase en contacto con el servicio técnico. |
|  - indicador está encendido.   | Hay agua suficiente en el depósito. Si el depósito está lleno y el indicador sigue encendido, póngase en contacto con el servicio técnico.                  |
| La cocción al vapor no funciona.                                                                                 | No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor.                                                                                               |
| La cocción al vapor no funciona.                                                                                 | Hay agua en el depósito.                                                                                                                                    |
| El depósito de agua tarda más de tres minutos en vaciarse o el agua fluye desde la entrada de entrada del vapor. | No hay residuos de cal en la abertura de la entrada de vapor. Limpie el depósito de agua.                                                                   |



## 13.2 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del horno. No retire la placa de características de la cavidad del horno.

| Se recomienda escribir los datos aquí: |       |
|----------------------------------------|-------|
| Modelo (MOD):                          | ..... |
| Número de producto (PNC)               | ..... |
| Número de serie (S.N.)                 | ..... |

## 14. EFICACIA ENERGÉTICA

### 14.1 Información del producto y hoja de información del producto\*

|                                                                       |                                              |         |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|
| Nombre del proveedor                                                  | AEG                                          |         |
| Identificación del modelo                                             | BSE572360M 949494805<br>BSK572360M 949494804 |         |
| Índice de eficiencia energética                                       | 81.2                                         |         |
| Clase de eficiencia energética                                        | A+                                           |         |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional          | 0.93 kWh/ciclo                               |         |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0.69 kWh/ciclo                               |         |
| Número de cavidades                                                   | 1                                            |         |
| Fuente de energía                                                     | Electricidad                                 |         |
| Volumen                                                               | 72 L                                         |         |
| Tipo de horno                                                         | Horno empotrable                             |         |
| Masa                                                                  | BSE572360M                                   | 34.1 kg |
|                                                                       | BSK572360M                                   | 33.5 kg |

# ESTRUCTURA DEL MENÚ

|                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.<br/>Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.<br/>Para Ucrania según 568/32020.</p> |
| <p>La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.</p>                                                                                                                                                     |
| <p>EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.</p>                                                                     |

## 14.2 Ahorro energético

|                                                                                  |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>El horno tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada cuando el horno funciona. No abra la puerta del horno muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

**Cocción con ventilador**

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

**Calor residual**

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el horno la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

**Mantener calientes los alimentos**

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

**Cocción con la bombilla apagada**

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

**Horneado húmedo + ventilador**

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

## 15. ESTRUCTURA DEL MENÚ

### 15.1 Menú

|                                                                                     |                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p> - seleccione para acceder al Menú.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Menú estructura                                                                                    |                                                                                            |                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cocción asistida  | Limpieza  | Ajustes  |

| Paso 1                                                                            | Paso 2                                                                            | Paso 3                                                                                        | Paso 4                                                                            | Paso 5                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <br>O1 - O12 |  |  |
| Seleccione la Menú, Ajustes.                                                      | Confirmar ajuste.                                                                 | Seleccione el ajuste.                                                                         | Confirmar ajuste.                                                                 | Ajuste el valor y pulse OK.                                                       |

| Ajustes |                      |                                                   |     |                             |                            |
|---------|----------------------|---------------------------------------------------|-----|-----------------------------|----------------------------|
| O1      | Hora                 | Cambiar                                           | O2  | Brillo de la pantalla       | 1 - 5                      |
| O3      | Tono de teclas       | 1 - Pitido<br>2 - Haga clic<br>3 - Sonido apagado | O4  | Volumen del timbre          | 1 - 4                      |
| O5      | Sonda térmica Acción | 1 - Alarma y parada<br>2 - Alarma                 | O6  | Tiempo de funcionamiento    | Encendido/<br>Apagado      |
| O7      | Luz                  | Encendido/<br>Apagado                             | O8  | Calentamiento rápido        | Encendido/<br>Apagado      |
| O9      | Aviso de limpieza    | Encendido/<br>Apagado                             | O10 | Modo demostración           | Código de activación. 2468 |
| O11     | Versión del software | Comprobar                                         | O12 | Restaurar todos los ajustes | Sí / No                    |

## 16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

## PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe proporcionar um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**



Para mais receitas, sugestões e resolução de problemas, transfira a aplicação **My AEG Kitchen**.



## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado – Informações de segurança**

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

|                                         |           |                                      |           |
|-----------------------------------------|-----------|--------------------------------------|-----------|
| <b>1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....</b> | <b>45</b> | <b>2.7 Iluminação interna.....</b>   | <b>51</b> |
| 1.1 Segurança de crianças e pessoas     |           | <b>2.8 Assistência técnica.....</b>  | <b>52</b> |
| vulneráveis.....                        | 45        | <b>2.9 Eliminação.....</b>           | <b>52</b> |
| 1.2 Segurança geral.....                | 46        | <b>3. INSTALAÇÃO.....</b>            | <b>52</b> |
| <b>2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....</b>  | <b>47</b> | 3.1 Encastre.....                    | 52        |
| 2.1 Instalação.....                     | 47        | 3.2 Fixação do forno no armário..... | 53        |
| 2.2 Ligação elétrica .....              | 48        | <b>4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....</b>  | <b>54</b> |
| 2.3 Utilização.....                     | 49        | 4.1 Visão geral.....                 | 54        |
| 2.4 Manutenção e limpeza.....           | 50        | 4.2 Acessórios.....                  | 54        |
| 2.5 Limpeza por pirólise.....           | 50        |                                      |           |
| 2.6 Cozinhar a vapor.....               | 51        |                                      |           |

|                                                    |           |                                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>5. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO...</b>         | <b>55</b> | <b>11. SUGESTÕES E DICAS.....</b>                                  | <b>72</b> |
| 5.1 Botões retráteis.....                          | 55        | 11.1 Ventilado com Resistência.....                                | 72        |
| 5.2 Painel de comandos.....                        | 55        | 11.2 Ventilado com Resistência -<br>acessórios recomendados.....   | 74        |
| <b>6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....</b>        | <b>56</b> | 11.3 Tabelas de cozedura para<br>testes.....                       | 74        |
| 6.1 Limpeza inicial.....                           | 56        | <b>12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....</b>                               | <b>76</b> |
| 6.2 Pré-aquecimento inicial.....                   | 56        | 12.1 Notas sobre a limpeza.....                                    | 77        |
| <b>7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....</b>                   | <b>57</b> | 12.2 Como remover: Apoios para<br>prateleiras .....                | 77        |
| 7.1 Como definir: Tipos<br>de aquecimento.....     | 57        | 12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica..                           | 78        |
| 7.2 Funções de aquecimento.....                    | 57        | 12.4 Aviso de limpeza.....                                         | 79        |
| 7.3 Notas sobre: Ventilado<br>com Resistência..... | 59        | 12.5 Como limpar: Depósito de água..                               | 79        |
| 7.4 Reservatório de água.....                      | 59        | 12.6 Como remover e instalar: Porta...                             | 80        |
| 7.5 Como definir: Cozedura assistida..             | 60        | 12.7 Como substituir: Lâmpada.....                                 | 82        |
| 7.6 Cozedura assistida.....                        | 61        | <b>13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....</b>                             | <b>83</b> |
| <b>8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....</b>                  | <b>66</b> | 13.1 O que fazer se .....                                          | 83        |
| 8.1 Funções do relógio.....                        | 66        | 13.2 Dados de assistência técnica.....                             | 84        |
| 8.2 Como definir: Funções do relógio..             | 67        | <b>14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....</b>                              | <b>85</b> |
| <b>9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....</b>           | <b>68</b> | 14.1 Informação do produto e ficha<br>informativa do produto*..... | 85        |
| 9.1 Inserir acessórios.....                        | 68        | 14.2 Poupança de energia.....                                      | 86        |
| 9.2 Sonda térmica.....                             | 69        | <b>15. ESTRUTURA DO MENU.....</b>                                  | <b>86</b> |
| <b>10. FUNÇÕES ADICIONAIS.....</b>                 | <b>71</b> | 15.1 Menu.....                                                     | 86        |
| 10.1 Bloquear.....                                 | 71        | <b>16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....</b>                            | <b>87</b> |
| 10.2 Desligar automático.....                      | 71        |                                                                    |           |
| 10.3 Ventoinha de arrefecimento.....               | 72        |                                                                    |           |

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

### 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma

forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

### 1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.

- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do forno.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do forno.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

---

### 2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

|                                                                                              |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)                        | 590 (600) mm |
| Largura do armário                                                                           | 560 mm       |
| Profundidade do armário                                                                      | 550 (550) mm |
| Altura da parte da frente do aparelho                                                        | 594 mm       |
| Altura da parte de trás do aparelho                                                          | 576 mm       |
| Largura da parte da frente do aparelho                                                       | 595 mm       |
| Largura da parte de trás do aparelho                                                         | 559 mm       |
| Profundidade do aparelho                                                                     | 569 mm       |
| Profundidade de encaixe do aparelho                                                          | 548 mm       |
| Profundidade com a porta aberta                                                              | 1022 mm      |
| Dimensão mínima da abertura de ventilação.<br>Abertura localizada na parte inferior traseira | 560x20 mm    |
| Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito          | 1500 mm      |
| Parafusos de montagem                                                                        | 4x25 mm      |

## 2.2 Ligação elétrica



### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.



- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

## Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

| Potência total (W) | Secção do cabo (mm <sup>2</sup> ) |
|--------------------|-----------------------------------|
| máximo 1380        | 3 x 0.75                          |
| máximo 2300        | 3 x 1                             |
| máximo 3680        | 3 x 1.5                           |

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

## 2.3 Utilização



### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



## **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Manutenção e limpeza



## **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza por pirólise



## **AVISO!**

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Piroclítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
  - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
  - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza piroclítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza piroclítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza piroclítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
  - providencie boa ventilação durante e após a limpeza piroclítica.
  - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos piroclíticos.
  - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos piroclíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza piroclítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza piroclítica dos fornos piroclíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos piroclíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

## 2.6 Cozinhar a vapor



### AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
  - Não abra a porta do aparelho durante uma cozedura a vapor.
  - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

## 2.7 Iluminação interna



### AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.8 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.9 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

## 3. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 3.1 Encastre

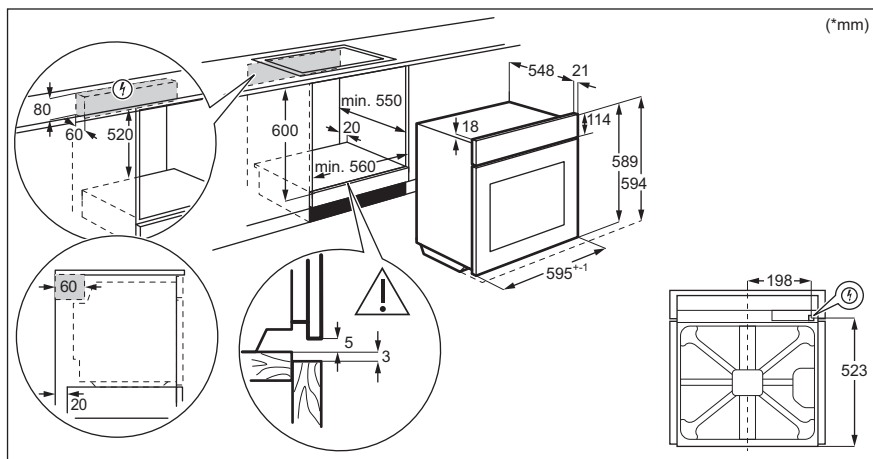


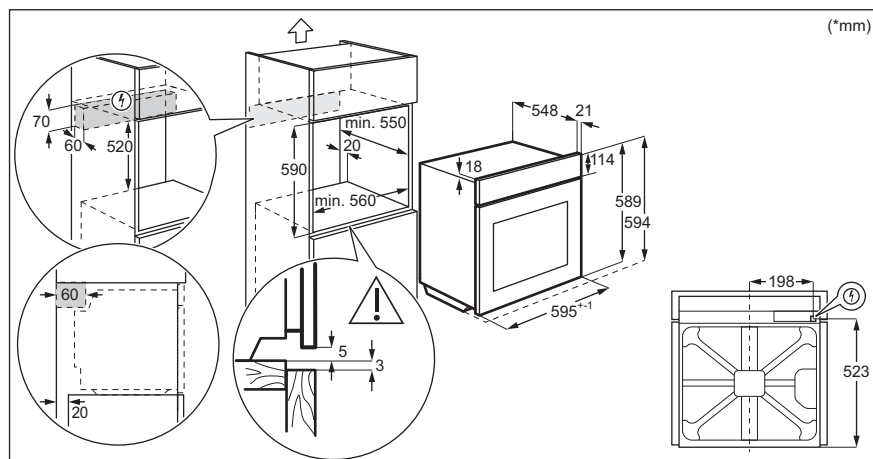
YouTube

[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)

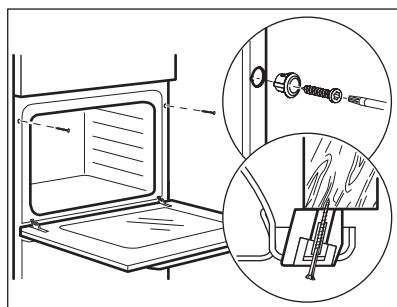
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





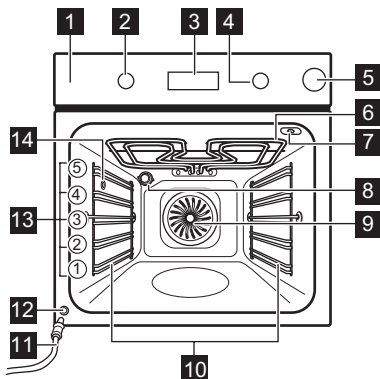
## 3.2 Fixação do forno no armário



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

---

### 4.1 Visão geral



- 1** Painel de comandos
- 2** Botão para os tipos de aquecimento
- 3** Visor
- 4** Botão de controlo
- 5** Gaveta da água
- 6** Elemento de aquecimento
- 7** Tomada para a sonda térmica
- 8** Lâmpada
- 9** Ventilador
- 10** Apoio para prateleira, amovível
- 11** Tubo de escoamento
- 12** Válvula de saída da água
- 13** Nível das prateleiras
- 14** Entrada de vapor

### 4.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para tachos, formas de bolos, assados.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Sonda térmica**  
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**  
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as grelhas mais facilmente.

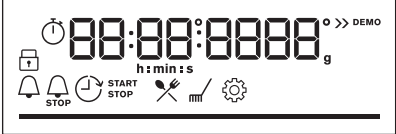
5. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

5.1 Botões retráteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

5.2 Painel de commandos

| Campos do sensor do painel de controlo                                                            |                                                                                                         |                                                                                          |                                                                                                    |    | Prima o botão                                                                     | Rode o botão                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Temporizador | <br>Aquecimento rápido | <br>Luz | <br>Sonda térmica | OK |  |  |
| Selecione um tipo de aquecimento para ligar o forno.                                              |                                                                                                         |                                                                                          |                                                                                                    |    |                                                                                   |                                                                                   |
| Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno. |                                                                                                         |                                                                                          |                                                                                                    |    |                                                                                   |                                                                                   |

|                                                                                     |                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Quando o botão das funções de aquecimento estiver na posição Off (desligado), o visor entra em espera (standby). |
|   | Quando cozinha, o visor apresenta a temperatura, a hora do dia e outras opções disponíveis.                      |
|  | O visor com o número máximo das definições das funções.                                                          |

| Indicadores do visor                                                                            |                                                                                                           |                                                                                                |                                                                                                   |                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Bloquear | <br>Cozedura assistida | <br>Limpeza | <br>Definições | <br>Aquecimento rápido |

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Indicadores do temporizador:                                                      |  |  |  |  |
| Barra de progresso - para temperatura ou tempo.                                   |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   |
| Indicadores do depósito de água                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|  |  |                                                                                   |  |                                                                                   |
| Sonda térmica indicador                                                           |                                                                                   |                                                                                   |  |                                                                                   |

## 6. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Limpeza inicial

|                                                                                    |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Antes da primeira utilização, limpe o forno vazio e defina o tempo:                |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                                                                                        |
|  |  |  | <div><br/><b>00:00</b><br/>Acertar as horas. Premir <b>OK</b>.</div> |

### 6.2 Pré-aquecimento inicial

|                                                        |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização. |                                                                                                                                                                           |
| Passo 1                                                | Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.                                                                                                  |
| Passo 2                                                | Regule a temperatura máxima para a função. <br>Deixe o forno funcionar durante 1 hora. |
| Passo 3                                                | Regule a temperatura máxima para a função. <br>Deixe o forno funcionar durante 15 min. |



**Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.**

① O forno pode emitir algum odor e fumaça durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

## 7. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Como definir: Tipos de aquecimento

| Começar a cozinhar                                                                |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Passo 1                                                                           | Passo 2                                                                           |
|  |  |
| Selecione uma função de aquecimento.                                              | Defina a temperatura.<br>Premir OK.                                               |

| Cozinhar a vapor                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Passo 1                                                                             | Passo 2                                                                             | Passo 3                                                                             | Passo 4                                                                             | Passo 5                                                                             |
|  |  |  |  |  |
| Premir a tampa da gaveta da água para a abrir.                                      | Encher a gaveta da água com 900 ml de água.                                         | Empurrar a gaveta da água para a posição inicial.                                   | Selecione a função de aquecimento a vapor.                                          | Defina a temperatura.                                                               |

### 7.2 Funções de aquecimento

## Tipos de aquecimento normal

| Tipo de aquecimento                                                                                                      | Aplicação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Ventilado + Resistência Circ</b> | Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.                                                                                                                                                                          |
| <br><b>Calor superior/inferior</b>      | Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br><b>Humidade pouca</b>               | Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica com uma textura suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça.                                                                                                                                                    |
| <br><b>Função Pizza</b>                 | Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br><b>Aquecimento inferior</b>         | Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <br><b>Congelados</b>                 | Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br><b>Ventilado com Resistência</b>  | Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência. |
| <br><b>Grelhador</b>                  | Para grelhar alimentos finos e tostar pão.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Tipo de aquecimento                                                                                             | Aplicação                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Grelhador ventilado</b> | Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar. |
| <br><b>Menu</b>                | Para entrar no menu: Cozedura assistida, Limpeza, Definições.                                                    |

## 7.3 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

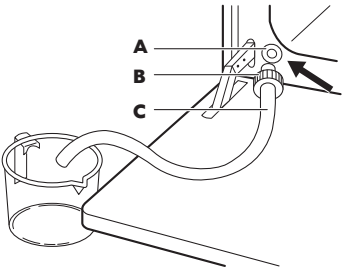
A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

## 7.4 Reservatório de água

| Indicador do depósito de água                                                                                                                          |                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                                                       | O depósito está cheio.                            |
|                                                                     | O depósito de água está meio cheio.               |
|                                                                     | O depósito está vazio. Volte a encher o depósito. |
| Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoar o excesso de água para a parte inferior da cavidade. Remova a água com uma esponja. |                                                   |

| Esvaziar o reservatório de água |                                                                                                            |                                                                                    |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Passo 1                         | Desligue o forno, deixe-o com a porta aberta e aguarde até o forno arrefecer.                              |  |
| Passo 2                         | Ligue o tubo de escoamento (C) à válvula de saída (A) através do conector (B).                             |                                                                                    |
| Passo 3                         | Mantenha a extremidade do tubo abaixo do nível de A e prima repetidamente B para recolher a água restante. |                                                                                    |
| Passo 4                         | Retire C e B e seque o forno com uma esponja macia.                                                        |                                                                                    |

7.5 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

| Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:             | A temperatura a que um prato é cozinhado:                                                     |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>Sonda térmica</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Mal passado</li><li>Médio</li><li>Bem passado</li></ul> |

| Cozedura assistida - utilize-o para preparar rapidamente um prato com as definições padrão: |                                                                                          |                                                                                                 |                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Passo 1                                                                                     | Passo 2                                                                                  | Passo 3                                                                                         | Passo 4                                                                                   |
| <br>≡    | <br>✂ | <br>P1 - P45 | <br>OK |
| Entre no menu.                                                                              | Selecione Cozedura assistida. Prima OK.                                                  | Selecione o prato. Premir OK.                                                                   | Coloque o prato no forno. Confirme a definição.                                           |

## 7.6 Cozedura assistida

| Legenda                                                                           |                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Sonda térmica disponível. Coloque a Sonda térmica na parte mais espessa do prato.<br>O forno desliga-se quando a temperatura definida Sonda térmica é atingida. |
|  | Adicione água ao depósito.                                                                                                                                      |
|  | Pré-aqueça o forno antes de começar a cozinhar.                                                                                                                 |
|  | Nível da prateleira.                                                                                                                                            |

Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos.

|                                                                                                        | Prato                                                                                   | Peso                                               | Nível de prateleira/ acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Tempo de duração |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Carne de vaca</b>  |                                                                                         |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                  |
| P1                                                                                                     | <b>Carne assada, mal passada</b>                                                        | 1 - 1,5 kg; pedaços com 4 - 5 cm de espessura      |   2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno.                                                                                                        | ~ 40 min         |
| P2                                                                                                     | <b>Carne assada, média</b>                                                              |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ~ 50 min         |
| P3                                                                                                     | <b>Carne assada, bem passada</b>                                                        |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ~ 60 min         |
| P4                                                                                                     | <b>Bife, médio</b>                                                                      | 180 - 220 g por peça; fatias com 3 cm de espessura |    3; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno. | ~ 15 min         |
| P5                                                                                                     | <b>Carne assada/ estufada</b> (costeleta de primeira, redondo superior, flanko espesso) | 1,5 - 2 kg                                         |   2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no forno.                                                                   | ~ 120 min        |

|                                                                                                                                                                                      | Prato                                                                 | Peso                                            | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                       | Tempo de duração |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| P6                                                                                                                                                                                   | <b>Carne assada, mal passada</b><br>(aquecimento a baixa temperatura) | 1 - 1,5 kg; pedaços com 4 - 5 cm de espessura   |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno. | ~ 75 min         |
| P7                                                                                                                                                                                   | <b>Carne assada, média</b> (aquecimento a baixa temperatura)          |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ~ 85 min         |
| P8                                                                                                                                                                                   | <b>Carne assada, bem passada</b><br>(aquecimento a baixa temperatura) |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ~ 130 min        |
| P9                                                                                                                                                                                   | <b>Filete, mal passado</b><br>(aquecimento a baixa temperatura)       | 0,5 - 1,5 kg; pedaços com 5 - 6 cm de espessura |  2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Utilize as suas especiarias favoritas ou simplesmente sal e pimenta moída fresca. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no forno. | ~ 75 min         |
| P10                                                                                                                                                                                  | <b>Filete, médio</b><br>(aquecimento a baixa temperatura)             |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ~ 90 min         |
| P11                                                                                                                                                                                  | <b>Filete, concluído</b> (aquecimento a baixa temperatura)            |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ~ 120 min        |
| <b>Vitela</b>                                                                                     |                                                                       |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |
| P12                                                                                                                                                                                  | <b>Vitela assada</b><br>(p. ex., pá)                                  | 0,8 - 1,5 kg; pedaços com 4 cm de espessura     |  2; <b>assadeira numa prateleira em grelha</b><br>Utilize as suas especiarias favoritas. Adicione líquido. Assado coberto.                                                                       | ~ 80 min         |
| <b>Porco</b>   |                                                                       |                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |

|                                                                                                  | Prato                                                    | Peso                                                    | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Tempo de duração |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| P13                                                                                              | <b>Cachaço ou pá de porco assada</b>                     | 1,5 – 2 kg                                              |   1; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.                                                                        | ~ 165 min        |
| P14                                                                                              | <b>Porco assado</b><br>(aquecimento a baixa temperatura) | 1,5 – 2 kg                                              |   2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Utilize as suas especiarias favoritas. Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.                  | ~ 215 min        |
| P15                                                                                              | <b>Lombo, fresco</b>                                     | 1 - 1,5 kg;<br>peças com 5 - 6 cm de espessura          |   2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Utilize as suas especiarias favoritas.                                                                                 | ~ 55 min         |
| P16                                                                                              | <b>Entrecosto</b>                                        | 2 - 3 kg; utilizar entrecosto com 2 - 3 cm de espessura |  3; <b>tabuleiro para grelhar</b><br>Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.                                                                                                                     | 90 min           |
| <b>Borrego</b>  |                                                          |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |
| P17                                                                                              | <b>Perna de borrego com ossos</b>                        | 1,5 - 2 kg;<br>peças com 7 - 9 cm de espessura          |   2; assadeira no <b>tabuleiro para assar</b><br>Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.                                                        | ~ 130 min        |
| <b>Aves</b>   |                                                          |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                  |
| P18                                                                                              | <b>Frango inteiro</b>                                    | 1 - 1,5 kg;<br>fresco                                   |   2; caçarola no <b>tabuleiro para assar</b><br>Utilize as suas especiarias favoritas. Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme. | ~ 60 min         |
| P19                                                                                              | <b>Meio frango</b>                                       | 0,5 - 0,8 kg                                            |   3; <b>tabuleiro para assar</b><br>Utilize as suas especiarias favoritas.                                                                                            | ~ 40 min         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Prato                     | Peso                 | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Tempo de duração |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| P20                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Peito de frango           | 180 - 200 g por peça |   2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b><br>Utilize as suas especiarias favoritas. Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.                         | ~ 25 min         |
| P21                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Pernas de frango, frescas | -                    |   3; <b>tabuleiro para assar</b><br>Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.                             | ~ 30 min         |
| P22                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Pato inteiro              | 2 - 3 kg             |   2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b><br>Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.     | ~ 100 min        |
| P23                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Ganso, inteiro            | 4 - 5 kg             |   2; <b>tabuleiro para grelhar</b><br>Utilize as suas especiarias favoritas. Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura. | ~ 110 min        |
| Outro                                                                                                                                                                                                 |                           |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |
| P24                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Rolo de Carne             | 1 kg                 |   2; <b>prateleira em grelha</b><br>Utilize as suas especiarias favoritas.                                                                                              | ~ 60 min         |
| Peixe                                                                                                                                                                                               |                           |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |
| P25                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Peixe inteiro, grelhado   | 0,5 - 1 kg por peixe |   2; <b>tabuleiro para assar</b><br>Encha o peixe com manteiga e utilize as suas especiarias e ervas favoritas.                                                         | ~ 30 min         |
| P26                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Filete de peixe           | -                    |   3; caçarola na <b>prateleira em grelha</b><br>Utilize as suas especiarias favoritas.                                                                                  | 35 min.          |
| Assados doces / sobremesas    |                           |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Prato                     | Peso       | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                          | Tempo de duração |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| P27                                                                                                                                                                                                                                                                              | Cheesecake                | -          |  2; forma de mola  de 28 cm na prateleira em grelha  | 90 min           |
| P28                                                                                                                                                                                                                                                                              | Bolo de maçã              | -          |  3; tabuleiro para assar                                                                                                              | 45 min           |
| P29                                                                                                                                                                                                                                                                              | Tarte de maçã coberta     | -          |  2; forma circular na prateleira em grelha                                                                                            | 40 min           |
| P30                                                                                                                                                                                                                                                                              | Tarte de maçã             | -          |  1; forma de tarte  de 22 cm na prateleira em grelha | 60 min           |
| P31                                                                                                                                                                                                                                                                              | Brownies                  | 2 kg       |  3; tabuleiro para grelhar                                                                                                            | 30 min.          |
| P32                                                                                                                                                                                                                                                                              | Queques de chocolate      | -          |  3; tabuleiro de queques na prateleira em grelha                                                                                      | 25 min           |
| P33                                                                                                                                                                                                                                                                              | Bolo em forma de pão      | -          |  2; tabuleiro de pão na prateleira em grelha                                                                                          | 50 min           |
| Vegetais / acompanhamentos    |                           |            |                                                                                                                                                                                                                        |                  |
| P34                                                                                                                                                                                                                                                                              | Batatas assadas           | 1 kg       |  2; tabuleiro para assar<br>Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.                                           | 50 min           |
| P35                                                                                                                                                                                                                                                                              | Batatas em forma de cunha | 1 kg       |  3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal<br>Utilize as suas especiarias favoritas.<br>Corte as batatas em pedaços.        | 35 min.          |
| P36                                                                                                                                                                                                                                                                              | Legumes misturados        | 1 – 1,5 kg |  3; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal<br>Utilize as suas especiarias favoritas.<br>Corte os legumes em pedaços.        | 30 min.          |
| P37                                                                                                                                                                                                                                                                              | Crequetes congelados      | 0,5 kg     |  3; tabuleiro para assar                                                                                                            | 25 min           |
| P38                                                                                                                                                                                                                                                                              | Batatas congeladas        | 0,75 kg    |  3; tabuleiro para assar                                                                                                            | 25 min           |

# FUNÇÕES DE RELÓGIO

|                                                                                                           | Prato                                                 | Peso       | Nível de prateleira/acessório                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Tempo de duração |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Gratinados, pão e pizza  |                                                       |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                  |
| P39                                                                                                       | Lasanha de carne/vegetais com pratos de massa seca    | 1 – 1,5 kg |   2; caçarola na prateleira em grelha                                                                                                                                             | 55 min           |
| P40                                                                                                       | Batatas gratinadas (batatas cruas)                    | 1 – 1,5 kg |   1; caçarola na prateleira em grelha<br>Rode o prato após metade do tempo de cozedura.                                                                                           | 60 min           |
| P41                                                                                                       | Pizza fresca, fina                                    | -          |    2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal                                             | 35 min.          |
| P42                                                                                                       | Pizza fresca, grossa                                  | -          |   2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal                                                                                                                               | 25 min           |
| P43                                                                                                       | Quiche                                                | -          |  2; forma de assar na prateleira em grelha                                                                                                                                                                                                                         | 45 min           |
| P44                                                                                                       | Baguete/ Ciabatta/Pão branco                          | 0,8 kg     |    2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal<br>Mais tempo necessário para o pão branco. | 50 min           |
| P45                                                                                                       | Pão integral/ centeio/escuro integral em forma de pão | 1 kg       |   2; tabuleiro para assar forrado com papel vegetal / prateleira em grelha                                                                                                    | 60 min           |

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 8.1 Funções do relógio

| Função de relógio                                                                   | Aplicação                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|  | Conta-minutos. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar. |

| Função de relógio                                                                 | Aplicação                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tempo para cozinhar. Quando o temporizador termina é emitido um sinal sonoro e a função de aquecimento pára.                                                                      |
|  | Atraso do temporizador. Para adiar o início e/ou final do cozinhado.                                                                                                              |
|  | Temporizador crescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.<br>Para ligar e desligar a Temporizador crescente selecione: Menu, Definições. |

## 8.2 Como definir: Funções do relógio

| Como definir: Hora                                                                |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Passo 1                                                                           | Passo 2                                                                           | Passo 3                                                                           |
|  |  |  |
| para alterar a hora do dia, entre no menu e selecione Definições, Hora do dia.    | Acertar o relógio.                                                                | Premir: OK.                                                                       |

| Como definir: Conta-minutos                                                                                                                     |                                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Passo 1                                                                                                                                         | O visor mos-<br>tra:<br>0:00<br> | Passo 2                                                                             | Passo 3                                                                             |
|                                                              |                                                                                                                     |  |  |
| Premir:                                                      |                                                                                                                     | Definir a Conta-minutos                                                             | Premir: OK.                                                                         |
|  O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente. |                                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |

# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

| Como definir: Tempo para cozinhar                                                                                                                        |                                                                                                             |                                                                                                                                                        |                                                                                   |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Passo 1                                                                                                                                                  | Passo 2                                                                                                     | <div>O visor mos-<br/>tra:<br/>0:00</div> <div></div> <div>STOP</div> | Passo 3                                                                           | Passo 4                                                                           |
|                                                                         |                            |                                                                                                                                                        |  |  |
| Escolha uma fun-<br>ção de aqueci-<br>mento e defina a<br>temperatura.                                                                                   | Prima repetida-<br>mente:  |                                                                                                                                                        | Defina o tempo<br>da cozedura.                                                    | Premir: OK.                                                                       |
| <div> O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.</div> |                                                                                                             |                                                                                                                                                        |                                                                                   |                                                                                   |

| Como definir: Atraso do temporizador                                                                                                                            |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Passo 1                                                                                                                                                         | Passo 2                                                                                                    | <br>O visor apresenta: hora do dia.<br> INICIAR | Passo 3                                                                           | Passo 4                                                                           | <br>O visor mostra: --:--<br> PA-RAR | Passo 5                                                                           | Passo 6                                                                            |
|                                                                                 |                           |                                                                                                                                                                                                                  |  |  |                                                                                                                                                                                                       |  |  |
| Selecione a função de aquecimento.                                                                                                                              | Prima repetidamente:  . |                                                                                                                                                                                                                  | Defina a hora de início.                                                          | Premir: OK.                                                                       |                                                                                                                                                                                                       | Defina a hora de fim.                                                             | Premir: OK.                                                                        |
|  O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida. |                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                    |

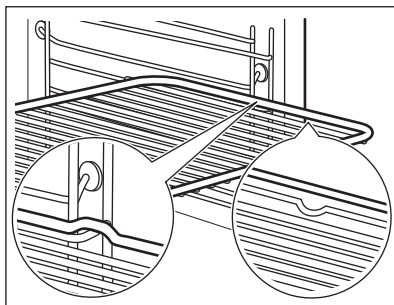
## 9. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

### 9.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

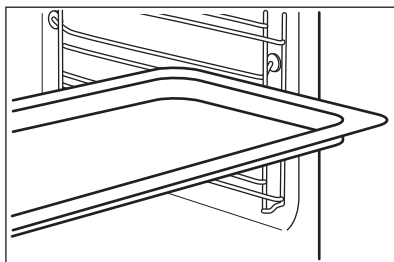
## Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



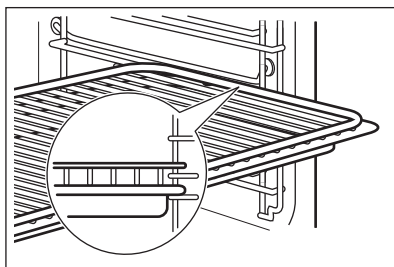
## Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



## Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



## 9.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos.

**Devem ser definidas duas temperaturas:**



A temperatura do forno.

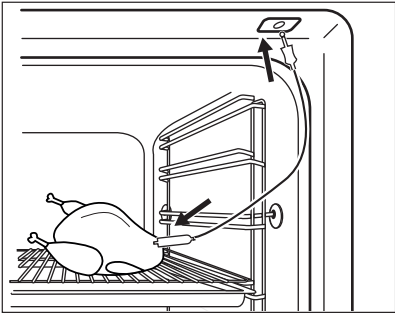
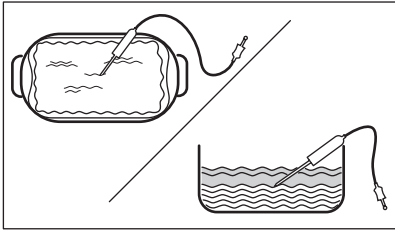


A temperatura de núcleo.

# COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

| Para cozinhar com os melhores resultados:           |                                     |                                               |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. | Não a utilize para pratos líquidos. | Durante a cozedura, deve permanecer no prato. |

## Como utilizar: Sonda térmica

|                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Passo 1                                                                                                                                                                                             | Ligar o forno.                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Passo 2                                                                                                                                                                                             | Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Passo 3                                                                                                                                                                                             | Introduzir: Sonda térmica.                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Carne, aves e peixe                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                        | Caçarola                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato. |                                                                                                                                                                                                                        | Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira. |
|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Passo 4                                                                                                                                                                                             | Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Passo 5                                                                                                                                                                                             |  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Passo 6                                                                                                                                                                                             | OK - prima para confirmar.<br>Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 7</b> | <p>Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno.</p> <div>  <p><b>AVISO!</b><br/>Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.</p> </div> |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 10. FUNÇÕES ADICIONAIS

### 10.1 Bloquear

|                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Esta função evita uma alteração accidental da função do forno.</b>                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                               |
| <p>Ligá-la com o forno a funcionar – a cozedura definida continua, o painel de controlo fica bloqueado.</p> <p>Ligá-la com o forno desligado – não é possível ligar o forno, o painel de controlo está bloqueado.</p>           |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                | <p> OK - mantenha premido para ligar a função.<br/>É emitido um sinal sonoro.</p> | <p> OK - mantenha premido para desligar.</p> |
| <p> 3 x  - fica intermitente quando o bloqueio está ativo.</p> |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                               |

### 10.2 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

|  (°C) |  (h) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                                 | 12.5                                                                                    |
| 120 - 195                                                                                | 8.5                                                                                     |
| 200 - 245                                                                                | 5.5                                                                                     |
| 250 - máximo                                                                             | 3                                                                                       |

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Atraso do temporizador.

# SUGESTÕES E DICAS

## 10.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

# 11. SUGESTÕES E DICAS

## 11.1 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastéis doces, 16 unidades                                                       | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Pastéis, 9 unidades                                                              | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Pizza, congelada, 0,35 kg                                                        | prateleira em grelha                                                              | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                                     |
| Torta Suíça                                                                      | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Brownie                                                                          | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Soufflé, 6 unidades                                                              | formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha                               | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Base flan massa lev.                                                             | forma de base de flan na prateleira em grelha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                     |
| Bolo Victoria                                                                    | assadeira na prateleira em grelha                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Peixe escalfado, 0,3 kg                                                          | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                                     |



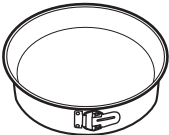
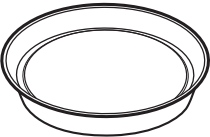
|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Peixe inteiro, 0,2 kg                                                            | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Filete de peixe, 0,3 kg                                                          | forma de piza na prateleira em grelha                                             | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Carne escalfada, 0,25 kg                                                         | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Shashlik, 0,5 kg                                                                 | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Biscoitos, 16 unidades                                                           | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Macarons, 24 unidades                                                            | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Queques, 12 unidades                                                             | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Pastelaria salgada, 20 unidades                                                  | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Biscoitos de massa fina, 20 unidades                                             | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Tarteletes, 8 unidades                                                           | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Legumes, escalfados, 0,4 kg                                                      | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |

# SUGESTÕES E DICAS

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Omeleta de legumes                                                               | forma de piza na prateleira em grelha                                             | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Legumes mediterrânicos, 0,7 kg                                                   | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras                        | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |

## 11.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

|                                                                                                             |                                                                                                       |                                                                                                                |                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Forma para pizza</b> | <br><b>Assadeira</b> | <br><b>Formas individuais</b> | <br><b>Forma com base para flan</b> |
| Escuro, não refletor<br>28 cm de diâmetro                                                                   | Escuro, não refletor<br>26 cm de diâmetro                                                             | Vitrocerâmica<br>8 cm de diâmetro, 5 cm de altura                                                              | Escuro, não refletor<br>28 cm de diâmetro                                                                             |

## 11.3 Tabelas de cozedura para testes

### Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro                                                   | Calor superior/inferior                                                             | Tabuleiro para assar                                                                | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 30                                                                                      | -                                                                                   |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro                                                 | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro                                                 | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 2 e 4                                                                             | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                    | -                                                                                 |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm                                                 | Calor superior/inferior                                                           | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm                                                 | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | -                                                                                 |
| Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm                                               | Calor superior/inferior                                                           | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.                                            |
| Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm                                               | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha                                                              | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 40 - 50                                                                                    | Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.                                            |
| Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm                                               | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Prateleira em grelha                                                              | 2 e 4                                                                             | 160                                                                                       | 40 - 60                                                                                    | Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.                                            |
| Pão pequeno                                                                      | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 20 - 40                                                                                    | -                                                                                 |

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pão pequeno                                                                      | Ventilado + Resistência Circ                                                      | Tabuleiro para assar                                                              | 2 e 4                                                                             | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                    |
| Pão pequeno                                                                      | Calor superior/inferior                                                           | Tabuleiro para assar                                                              | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                    | -                                                                                                                                                                                                    |
| Tosta, 4 - 6 unidades                                                            | Grelhador                                                                         | Prateleira em grelha                                                              | 4                                                                                 | máx.                                                                                      | 2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 minutos para o segundo lado                      | Pré-aqueça o forno durante 3 minutos.                                                                                                                                                                |
| Hambúrguer de vaca, 6 unidades, 0,6 kg                                           | Grelhador                                                                         | Prateleira em grelha e tabuleiro de recolha de gorduras                           | 4                                                                                 | máx.                                                                                      | 20 - 30                                                                                    | Coloque a prateleira em grelha no quarto nível e o tabuleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os alimentos a meio do tempo de cozedura. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos. |

## 12. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



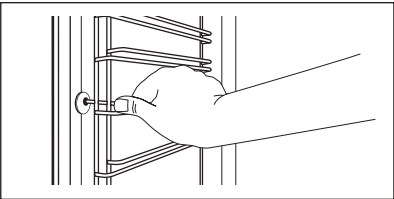
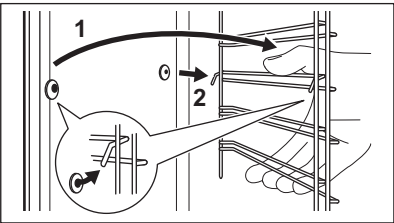
**AVISO!**  
Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 12.1 Notas sobre a limpeza

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Agentes de limpeza</b>      | Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                  | Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                  | Limpe manchas com um detergente suave.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  <b>Utilização di-<br/>ária</b> | Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                  | Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização. |
|  <b>Acessórios</b>              | Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.                                                                                                       |
|                                                                                                                  | Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.                                                                                                                                                                                                      |

## 12.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

|                |                                                                                                                                         |                                                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 1</b> | Desligar o forno e aguardar até estar frio.                                                                                             |  |
| <b>Passo 2</b> | Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.                                                           |                                                                                     |
| <b>Passo 3</b> | Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.                                                  |  |
| <b>Passo 4</b> | Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente. |                                                                                     |

12.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.



**AVISO!**  
Existe o risco de queimaduras.



**CUIDADO!**  
Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.

| Antes da Limpeza pirolítica:               |                             |                                                                                                    |
|--------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Desligue o forno e aguarde até estar frio. | Remova todos os acessórios. | Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave. |

| Limpeza pirolítica                                                                                                                                                                                   |                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Passo 1                                                                                                                                                                                              | Aceda ao menu: Limpeza  . |
| Opção                                                                                                                                                                                                | Duração                                                                                                    |
| C1 - Limpeza ligeira                                                                                                                                                                                 | 1 h                                                                                                        |
| C2 - Limpeza normal                                                                                                                                                                                  | 1 h 30 min                                                                                                 |
| C3 - Limpeza completa                                                                                                                                                                                | 2 h 30 min                                                                                                 |
| Passo 2                                                                                                                                                                                              | OK – prima para seleccionar o programa de limpeza.                                                         |
| Passo 3                                                                                                                                                                                              | OK – prima para iniciar a limpeza.                                                                         |
| Passo 4                                                                                                                                                                                              | Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.                       |
|  Durante a limpeza, a luz do forno está apagada.                                                                   |                                                                                                            |
| Quando o forno atinge a temperatura definida, a porta é bloqueada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta:  . |                                                                                                            |

## Quando a limpeza termina:

|                                            |                                     |                                          |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|
| Desligue o forno e aguarde até estar frio. | Limpe a cavidade com um pano macio. | Retire os resíduos do fundo da cavidade. |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------|

## 12.4 Aviso de limpeza

### O forno avisa quando for necessário limpá-lo com a limpeza pirolítica.

|                                                                                                                                                  |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  pisca no visor durante 5 segundos após cada sessão de cozedura. | Para desligar o aviso, introduza o Menu e seleccione Definições, Aviso de limpeza. |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

## 12.5 Como limpar: Depósito de água

|                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 1</b>                                                                                                                                                                      | Desligue o forno.                                                                                                                                            |
| <b>Passo 2</b>                                                                                                                                                                      | Coloque um tabuleiro por baixo da entrada de vapor.                                                                                                          |
| <b>Passo 3</b>                                                                                                                                                                      | Verta água para a gaveta da água: 850 ml. Adicione ácido cítrico: 5 colheres de chá. Aguarde durante 60 min.                                                 |
| <b>Passo 4</b>                                                                                                                                                                      | Ligue o forno e seleccione a função: Pouca humidade. Defina a temperatura para 230°C. Desligue o forno após 25 minutos e aguarde até que esteja frio.        |
| <b>Passo 5</b>                                                                                                                                                                      | Ligue o forno e seleccione a função: Pouca humidade. Defina a temperatura entre 130 e 230°C. Desligue o forno após 10 minutos e aguarde até que esteja frio. |
|  Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor. |                                                                                                                                                              |

## Quando a limpeza termina:

|                   |                                                                                                       |                                                                                       |                                                                |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Desligue o forno. | Esvazie o depósito da água. Consulte em "Utilização diária" o capítulo "Esvaziar o depósito de água". | Lave o depósito da água e limpe o resíduo de calcário remanescente com um pano macio. | Limpe o tubo de escoamento com água quente e detergente suave. |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|

A tabela abaixo apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a qualidade da água. Quando a dureza da água exceder o nível 4, encha a gaveta da água com água engarrafada.

| Dureza da água |         | Tira de teste                                                      | Depósito de cálcio (mg/l) | Classificação da água | Limpe o depósito de água a cada |
|----------------|---------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| Nível          | dH      |                                                                    |                           |                       |                                 |
| 1              | 0 - 7   | <div><div></div><div></div></div>                                  | 0 - 50                    | macia                 | 75 ciclos - 2,5 meses           |
| 2              | 8 - 14  | <div><div></div><div></div><div></div></div>                       | 51 - 100                  | moderadamente dura    | 50 ciclos - 2 meses             |
| 3              | 15 - 21 | <div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>            | 101 - 150                 | dura                  | 40 ciclos - 1,5 meses           |
| 4              | 22 - 28 | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> | superior a 151            | muito dura            | 30 ciclos - 1 mês               |

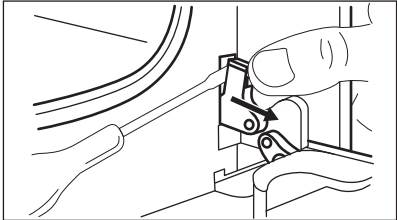
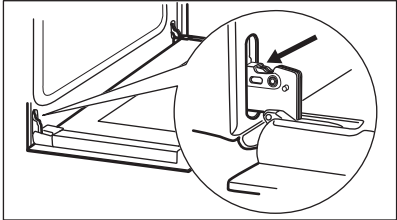
12.6 Como remover e instalar: Porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

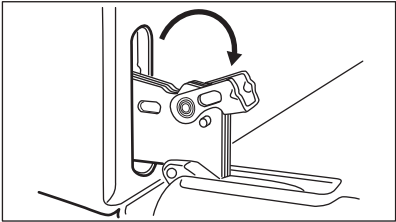
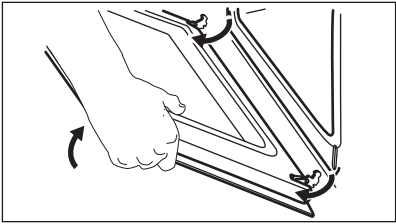
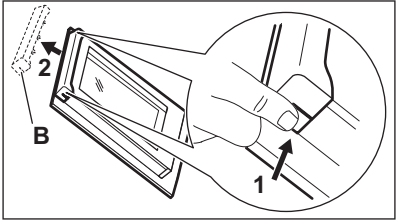
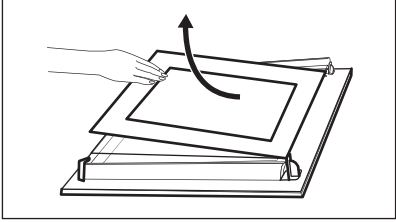


**CUIDADO!**

Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

|         |                                                                                                       |                                                                                      |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Passo 1 | Abra totalmente a porta e localize a dobradiça no lado direito da porta.                              |   |
| Passo 2 | Utilize uma chave de fendas para levantar e rodar totalmente a alavanca da dobradiça do lado direito. |                                                                                      |
| Passo 3 | Localize a dobradiça no lado esquerdo da porta.                                                       |  |
| Passo 4 | Levante e rode totalmente a alavanca na dobradiça esquerda.                                           |                                                                                      |

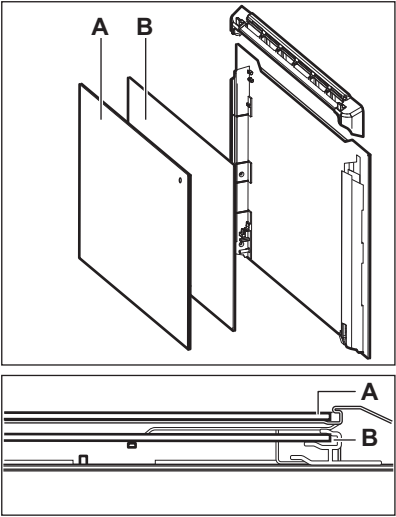


|                 |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Passo 5</b>  | Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.                                                                                   |   |
| <b>Passo 6</b>  | Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.                                                                                                                                                    |                                                                                     |
| <b>Passo 7</b>  | Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.                                                                                      |   |
| <b>Passo 8</b>  | Puxe o friso da porta para a frente para o remover.                                                                                                                                                                     |                                                                                     |
| <b>Passo 9</b>  | Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes. |   |
| <b>Passo 10</b> | Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar louça.                                                                                 |                                                                                     |
| <b>Passo 11</b> | Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.                                                                                                                                                         |  |

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correcta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.

Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio corretamente nos respectivos encaixes.



12.7 Como substituir: Lâmpada



**AVISO!**

Risco de choque elétrico.

A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

| Antes de substituir a lâmpada:                         |                                        |                                       |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------|
| Passo 1                                                | Passo 2                                | Passo 3                               |
| Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio. | Desligue o forno da corrente elétrica. | Coloque um pano no fundo da cavidade. |

Lâmpada posterior

|         |                                                                               |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Passo 1 | Rode a proteção de vidro para a retirar.                                      |
| Passo 2 | Limpe a cobertura de vidro.                                                   |
| Passo 3 | Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C. |
| Passo 4 | Instale a cobertura de vidro.                                                 |

## 13. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS


**AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 13.1 O que fazer se...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

| O forno não liga ou não aquece           |                                                       |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Problema                                 | Verificar se...                                       |
| Não consegue ativar ou utilizar o forno. | O forno está ligado corretamente à corrente elétrica. |
| O forno não aquece.                      | O desligar automático foi desativado.                 |
| O forno não aquece.                      | A porta do forno está fechada.                        |
| O forno não aquece.                      | O fusível não está fundido.                           |
| O forno não aquece.                      | O Bloqueio está desativado.                           |

| Componentes                   |                                                              |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Problema                      | Verificar se...                                              |
| A lâmpada está desligada.     | Ventilado com Resistência - está ativada.                    |
| A lâmpada não funciona.       | A lâmpada está fundida.                                      |
| A Sonda térmica não funciona. | A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada. |

| Códigos de erro   |                                                                        |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------|
| O visor mostra... | Verificar se...                                                        |
| Err C2            | Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.                            |
| Err C3            | A porta do forno está fechada ou o bloqueio da porta não está partido. |
| Err F102          | A porta do forno está fechada.                                         |

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Códigos de erro                                                                                                                                                                                                                              |                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Err F102                                                                                                                                                                                                                                     | O bloqueio da porta não está partido.             |
| 00:00                                                                                                                                                                                                                                        | Houve um corte de energia. Definir a hora do dia. |
| Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o forno. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado. |                                                   |

| Limpeza                                                                                                        |                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Problema                                                                                                       | Verificar se...                                                                                                                                                  |
| Existe água na cavidade do forno.                                                                              | Não existe demasiada água no depósito de água.                                                                                                                   |
|  - o indicador está desligado. | Existe água suficiente no depósito de água. Se a água começar a escapar no forno e o indicador continuar apagado, contacte uma centro de assistência autorizado. |
|  - o indicador está ligado.    | Existe água suficiente no depósito. Se o depósito estiver cheio e o indicador continuar aceso, contacte uma centro de assistência autorizado.                    |
| A cozedura a vapor não funciona.                                                                               | Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor.                                                                                                  |
| A cozedura a vapor não funciona.                                                                               | Existe água no depósito de água.                                                                                                                                 |
| Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura de entrada de vapor.    | Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor. Limpe o depósito de água.                                                                        |

## 13.2 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

**Recomendamos que escreva os dados aqui:**

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Modelo (MOD.)           | ..... |
| Número do produto (PNC) | ..... |
| Número de série (S.N.)  | ..... |

## 14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 14.1 Informação do produto e ficha informativa do produto\*

|                                                                     |                                              |         |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------|
| Nome do fornecedor                                                  | AEG                                          |         |
| Identificação do modelo                                             | BSE572360M 949494805<br>BSK572360M 949494804 |         |
| Índice de Eficiência Energética                                     | 81.2                                         |         |
| Classe de eficiência energética                                     | A+                                           |         |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional          | 0.93 kWh/ciclo                               |         |
| Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada | 0.69 kWh/ciclo                               |         |
| Número de cavidades                                                 | 1                                            |         |
| Fonte de calor                                                      | Eletricidade                                 |         |
| Volume                                                              | 72 l                                         |         |
| Tipo de forno                                                       | Forno encastrado                             |         |
| Massa                                                               | BSE572360M                                   | 34.1 kg |
|                                                                     | BSK572360M                                   | 33.5 kg |

\* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.  
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.  
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

# ESTRUTURA DO MENU

|                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.                                                                                        |
| EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho. |

## 14.2 Poupança de energia

|                                                                                  |                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias. |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

### Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

### Aquecimento residual

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

### Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

### Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

# 15. ESTRUTURA DO MENU

## 15.1 Menu

|                                                                                     |                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  - seleccione para entrar no Menu. |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Menu estrutura.                                                                                      |                                                                                           |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cozedura assistida  | Limpeza  | Definições  |

| Passo 1                                                                           | Passo 2                                                                                 | Passo 3                                                                                       | Passo 4                                                                                 | Passo 5                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | <br>OK | <br>O1 - O12 | <br>OK |  |
| Selecione o Menu, Definições.                                                     | Confirme a definição.                                                                   | Selecione a definição.                                                                        | Confirme a definição.                                                                   | Ajuste o valor e prima OK.                                                        |

| Definições |                    |                                                     |     |                         |                          |
|------------|--------------------|-----------------------------------------------------|-----|-------------------------|--------------------------|
| O1         | Hora               | Alterar                                             | O2  | Brilho do visor         | 1 - 5                    |
| O3         | Sons “teclado”     | 1 - Sinal sonoro<br>2 - Clique<br>3 - Som desligado | O4  | Volume do alarme        | 1 - 4                    |
| O5         | Sonda térmica Ação | 1 - Alarme e paragem<br>2 - Alarme                  | O6  | Temporizador crescente  | Ligado/Desligado         |
| O7         | Luz                | Ligado/Desligado                                    | O8  | Aquecimento rápido      | Ligado/Desligado         |
| O9         | Aviso de limpeza   | Ligado/Desligado                                    | O10 | Modo Demo               | Código de ativação: 2468 |
| O11        | Versão do software | Verificar                                           | O12 | Restaurar configurações | Sim / Não                |

## 16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o

---

símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.





---



www.aeg.com/shop



867369417-A-112022



**AEG**